

Tort cu capșuni si cardamom

60—75 Min.

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 200°. Pentru aluat, separati galbenusurile, iar albușurile se bat spumă intr-un bol, cu un vârf de sare. Înainte ca albușurile să se întărească, adăugați ¾ din zahăr. Bateți gălbenușurile cu zahărul rămas până devin cremoase. Adăugați făina, amidonul și praful de copt. Se aduc albușurile peste și amestecăm cu grijă.
2. În pasul următor întindeți aluatul pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Coaceți la cuptor timp de 15 minute. Asigurați-vă că faceți testul scobitoarei pentru a vedea dacă aluatul este copt.
3. În timpul coacerii se poate prepara crema. Pentru aceasta, mascarpone se amestecă bine cu mierea, cardamonul și ienibaharul. Spălați și feliați căpșunile.
4. Lasați aluatul să se răcească, apoi tăiați în jumatate și îndepărtați marginile. Întindeți crema de mascarpone pe partea de jos și adaugați capsunile. Puneți cea de-a doua jumătate de aluat deasupra și la fel, întindeți un strat de cremă.
5. La sfârșit așezați din nou capșunile deasupra și dați la frigider aproximativ o oră.

Ingrediente 5 Porții

= Kotányi Produkte

5	Ouă
100 grame	Zahăr granulat
30 grame	Amidon de porumb
1 linguriță	Praf de copt
90 grame	Fainã
300 grame	Mascarpone
1 linguriță	Miere
1 linguriță	Kotányi Cardamon măcinat
0.5 linguriță	Kotányi Ienibahar măcinat
2 cești	Capșuni proaspete
	Zahăr pudră