



Ingrediente 5 Porții

 = Kotányi Produkte

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

Tort cu capșuni si cardamom

 60—75 Min.   

Pregătire

- 1 Preîncălziți cuptorul la 200°. Pentru aluat, separați galbenusurile, iar albușurile se bat spumă într-un bol, cu un vârf de sare. Înainte ca albușurile să se întărească, adăugați $\frac{3}{4}$ 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 jumătate și îndepărtați marginile. Întindeți crema de mascarpone pe partea de jos și adăugați capsunile. Puneți cea de-a doua jumătate de aluat deasupra și la fel, întindeți un strat de cremă.
- 5 La sfârșit așezați din nou capsunile deasupra și dați la frigider aproximativ o oră.

