

Tort cu capsuni si mascarpone

Tort cu capsuni si mascarpone

Ingrediente :

Blat: 40 g faina, 40 g amidon, 3 oua, 90 g zahar, jumatate flacon aroma migdale, 1 lingurita praf de copt, 50 g migdale macinate.

Crema: 100 g gem de capsuni, 300 g capsuni, 300 g mascarpone, 300 g brinza de vaci, 2 pachete zahar vanilat, 60 g zahar, 400 g frisca nebatuta, 3-4 linguri lichior de migdale sau lapte.

Preparare :

Se bat albusurile cu 3 linguri de apa rece si un praf de sare. Se adauga in ploaie 90 g zahar si aroma de migdale. Se adauga, pe rind, galbenusurile. Se amesteca separat faina cu amidonul si cu praful de copt si apoi se adauga, foarte incet, la compozitie. La final se adauga migdalele macinate. Se pune hirtie de copt pe fundul unei forme rotunde (diametru de 26 cm) si se intinde masa de blat. Se coace la 175 de grade Celsius 25-30 minute. Se scoate din cuptor, se rastoarna si se lasa sa se raceasca complet. Se taie in doua pe lung blatul. Una din bucati se unge cu lichiorul/laptele si apoi cu gemul de capsuni. Se aseaza cea de-a doua bucata de blat deasupra si se preseaza usor. Se dispun capsunile taiate in jumatati sau sferturi (in functie de marime). Se pune in jurul blatului un cerc pentru a se lucra mai bine cu crema. Intr-un vas se amesteca mascarpone cu brinza, 40 g zahar, zaharul vanilat si 2-3 linguri din frisca nebatuta. Se dispune uniform pe blat. Se acopera cu cel de-

al doilea blat si se da la rece citeva ore. Restul de frisca se bate impreuna cu restul de zahar. Se scoate inelul din jurul tortului, se repartizeaza $\frac{2}{3}$ din frisca si se fac cu restul 12 runde pe care se dispun 12 jumatati de capsuni (arata si mai aspectuos daca se lasa si coditele verzi).