

Doradca Smaku IX: Torcik z mascarpone i malinami, odc. 36



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtka	3 sztuki
cukier puder	2 łyżki
serek mascarpone	3 łyżki
likier mleczno-kawowy	50 mililitrów
herbatniki	10 sztuk
maliny	70 gramów
jeżyny	70 gramów
wino białe wytrawne	200 mililitrów
miód	70 mililitrów
masło	2 łyżki
herbatniki czekoladowe	4 łyżki
cukier z prawdziwą wanilią	
listki mięty	

Do smaku:

kardamon mielony

chili pieprz cayenne

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wybijamy 3 żółtka. Do żółtek dodajemy cukier puder i cukier z prawdziwą wanilią.

Składniki ucieramy mikserem na gładką masę. Dodajemy ser mascarpone, doprawiamy chili pieprzem cayenne, całość miksujemy na gładką masę.

Likier mleczno-kawowy wlewamy do oddzielnej miseczki. Biszkopty kroimy na połówki, każdy kawałek maczamy w likierze i układamy na dnie oraz dookoła ringu.

Krem z serka mascarpone przekładamy do rękawa cukierniczego. Wyciskamy do ringu wyłożonego biszkoptem, dodając w trakcie do środka po 2-3 maliny i jeżyny.

Na talerzu kładziemy papier do pieczenia, na nim kładziemy torcik i wkładamy go do lodówki na 20 minut.

Pozostałe maliny i jeżyny przekładamy na rozgrzaną patelnię. Rozgrzewamy patelnię. Dodajemy miód, białe wino i karmelizujemy. W trakcie doprawiamy do smaku kardamonem, dodajemy masło, mieszamy.

Na talerz wysypujemy pokruszone herbatniki czekoladowe. Torcik wyciągamy z lodówki, delikatnie ogrzewamy w dłoniach i wyciągamy z ringu. Kładziemy na herbatnikach, na środek torcika oraz na boki talerza wykładamy skarmelizowane owoce. Wierzch deseru dekorujemy listkami świeżej mięty.