

Murzynek z mascarpone i truskawkami



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

margaryna	25 dag
cukier	1 szkl
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mąka	2 szkl
kakao	3 łyż
woda	0,5 szkl
cukier waniliowy	16 g
jajko	5 szt

masa mascarpone

śmietana kremówka	200 ml
serek mascarpone	450 g
cukier puder	do smaku
truskawki	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wodę wlać do garnka dodać margarynę i podgrzewać mieszając.
- KROK 2 Wsypać cukier, cukier waniliowy i kakao, mieszać aż margaryna i cukier się rozpuszczą. Odstawić do ostygnięcia.

- KROK 3 Do zimnej masy dodać żółtka i zmiksować.
- KROK 4 Dodawać miksując mąkę wymieszana z proszkiem do pieczenia.
- KROK 5 Białka ubić na sztywną pianę. Dodać pianę do ciasta i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do formy i piec około 50 minut w temp. 165 stopni. Wystudzić.
- KROK 6 Śmietanę ubić z serkiem i cukrem pudrem do smaku.
- KROK 7 Masę rozsmarować na zimnym cieście. Na wierzch położyć truskawki.