

Torcik truskawkowy

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gotowy blat do tortu

mrożone truskawki	200 g
cukier puder	3 łyżki
serek mascarpone	250 g
aromat waniliowy	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw wyciąć 12 niedużych serc z biszkoptowych blatów , a musimy mieć 1 gotowy blat do tortu z jasnego biszkoptu , możesz nasączyć je sokiem z cytryny lub dowolnym alkoholem , rozmrożone już wcześniej truskawki rozgniatamy widelcem , tylko nie miksujemy . i mieszamy je z cukrem pudrem i serkiem mascarpone , na koniec dodaj aromat , biszkoptowe serca przełóż masą truskawkową i rozprowadź ją na wierzchu.