

## Torcik z mascarpone i musem brzoskwiniowym



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### **Biskopt**

<b>jajko</b>	3 szt
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>mąka tortowa</b>	1 szkl
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>ocet 10 %</b>	1/2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżki

#### **mus brzoskwiniowy**

<b>brzoskwinie</b>	4 szt
<b>galaretka brzoskwiniowa</b>	1 op

#### **Krem:**

<b>śmietana 30%</b>	1 szkl
<b>serek mascarpone</b>	250 g
<b>cukier puder</b>	1,5 łyżki
<b>cukier wanilowy</b>	1 op
<b>winogrona</b>	1 kiść

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Białka ubijamy na sztywno, stopniowo dodajemy cukier, żółtka oraz pozostałe składniki. Miksujemy. Masę wylewamy na tortownię (śr. 22cm) i pieczemy 30-35 minut w temp 170 stopni. Po przestudzeniu biszkopt przekrawamy na pół.
- KROK 2 Brzoskwnie obieramy za skórki, usuwamy pestkę. Miksujemy blenderem, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- KROK 3 Do musu dodajemy 2 łyżki wody, zagotowujemy. Do wrzącego musu wsypujemy galaretkę, dokładnie mieszamy i odstawiamy do przestudzenia. Gęstym musem przekładamy upieczony biszkopt.
- KROK 4 Serek mascarpone mieszamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Schłodzoną śmietaną ubijamy na sztywno. Małymi partiami dodajemy ubitą śmietaną do serka ciągle mieszając, tworząc jednolitą masę. Gotowy krem wykładamy na biszkopt.
- KROK 5 Na wierzchu układamy winogrona. Chwilę schładzamy w lodówce.