

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



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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

**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.