

## Tort naleśnikowy z owocami



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| <b>mąka tortowa</b>      | 1 szkl.    |
| <b>jaja</b>              | 2 szt      |
| <b>cukier</b>            | 5 łyżek    |
| <b>mleko</b>             | 2 szkl.    |
| <b>olej</b>              | 2 łyżki    |
| <b>serek mascarpone</b>  | 25 dag     |
| <b>śmietanka kremowa</b> | 1 pojemnik |
| <b>owoce sezonowe</b>    | pół kg     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksuj mąkę z mlekiem, cukrem, żółtkiem. Ubij białka na sztywno, dodaj do ciasta i wymieszaj. Rozgrzej mocno olej i usmaż 5 naleśników na złoty kolor. Ubij śmietanę na sztywno. Wymieszaj z serem mascarpone. Owoce przebierz i podduś. Układaj naleśniki w piramidę przekładając masą i owocami.