Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **60 perc**

Elkészítés: **30 perc**

Rákóczi Feri

MASCARPONÉS EPERTORTA

Ha könnyed, nyári finomságra vágysz, ami pillanatok alatt elkészíthető, akkor ez a te recepted. Nem csak finom, de mutatós is!

HOZZÁVALÓK

30 db babapiskóta
750 g mascarpone
2,5 dl habtejszín
1 db vanília rúd
10 dkg cukor
5 dkg étcsokoládé
10 dkg tejcsokoládé
40 dkg eper
1 db kezeletlen sárga citrom

ALLERGÉNEK

glutén
laktóz

---

1 A mascarponét a vanília kikapart magjaival a cukorral a citrom héjával és levével habosra kevered. Majd a lazán felvert tejszínt is beleforgatod. Nagyon könnyű, krémes habot kell kapnod.

2 . Egy kapcsos tortaforma alját befeded egy réteg babapiskótával, törd nyugodtan darabokra. Az oldalát is tedd körbe piskótával, de vágd méretre őket, így nem lógnak túl a szélén. Ez nem könnyű feladat, mert a lapocskák állandóan bedőlnek. Úgy csináld, hogy a krémmel folyamatosan kitámasztod a már feltett babapiskótát. A másik megoldás, hogy a hűtés után teszed fel a körbefutó piskótasort.

3 Mehet az alapra egy vékony réteg krém, erre jön a megtisztított, csumázott, félbe vágott eper, egy sorban. Ide megint vékony krém, babapiskóta, majd krém, eper és megint krém. Én a második piskóta sor alá reszeltem 5 dkg jó minőségű tejcsokit. Óvatosan ütögesd a konyhapulthoz a forma alját, hogy összetömörödjenek a sorok. Mehet egy órára a hűtőbe.

4 Majd forralj vizet, tegyél egy másik edényt a tetejére úgy, hogy nem ér bele a vízbe. Ebbe tördeld az ét-, és tejcsokit, 5-5 grammot. Folyamatos kevergetés mellett olvaszd fel, majd csorgasd a torta szélére. Szórd meg reszelt csokival, díszítsd eperrel.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan