

Maskarpone torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **120 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **120 ml** gaziranog soka od narandže

Ostalo:

- **450 g** jagoda
- **100 g** šećera
- **10 g** želatina
- **500 g** maskarpone sira
- **2 kašike** šećera u prahu
- **400 ml** slatke pavlake
- **150 g** bele čokolade

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Zatim dodati mleveni keks i sok od narandže. Smesu sipati u okrugli kalup i lepo poravnati.

Jagode izblendirati, pa dodati vodu da bude 450 ml. Kratko ih prokuvati sa šećerom, skloniti sa šporeta i umesati želatin pripremljen prema uputstvu sa kesice. Ostaviti da se sasvim ohladi.

Maskarpone umutiti sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa umućenom slatkim pavlakom. Podeliti na dva dela. U jedan deo dodati ohladjeni fil sa jagodama, a u drugi deo istopljenu belu čokoladu. Preko kore stavljati naizmenično po kašiku belog i roze krema kako bi torta u preseku bila šarena. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet