



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

3 tojás, 3 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál finomliszt (az egyik kanál lisztet darált dióval is kiválthatjuk)

##### a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

##### a krémhez:

2 dkg zselatinpor, 1 dl eper- vagy málnaszörp, 5 dl habtejszín, 50 dkg Szarvasi mascarpone sajt (natúr krémsajt), 5 evőkanál porcukor

##### a tetejére:

20 dkg eper- vagy málnalekvár, 2 dl habtejszín

1. A tésztához valókból egy 24 centi átmérőjű kikent, belisztezett alacsony peremű tortaformában piskótát sütünk (receptjét lásd a piskótakorong készítésénél illetve a videóban).
2. A zselatinpor felét az eperszörpbe áztatjuk, amikor megduzzadt, már nem szemcsés, akkor addig melegítjük, amíg el nem olvad benne, és langyosra hűtjük. 4 deci tejszín kemény habbá verünk, a mascarpone sajtal összekeverjük. Kettéosztjuk. Az egyik felét a már éppen csak langyos eperszörppel ízesítjük, rózsaszínesre festjük. Szörpe válogatja, de előfordulhat, hogy kell bele pár csepp piros ételfesték is. Egyenletesen a tésztára simítjuk és hűtőszekrényben 15-20 percig dermedni hagyjuk.
3. A tejszínes mascarpone krémet a porcukorral édesítjük. A maradék zselatinport a félretett 1 deci tejszínbe áztatjuk, majd addig melegítjük, míg teljesen feloldódik benne. Amikor már csak langyos a tejszínes krémbe forgatjuk, egyenletesen a rózsaszínes krémre simítjuk, 15-20 percen át hűtőszekrényben dermedtjük.
4. Ezután a kikevert lekvárt a torta tetejére kenjük úgy, hogy körben ujjnyi szélesen üresen maradjon. Ide ugyanis csillagcsöves habzsákból kemény habbá vert tejszín nyomunk díszítésképpen, amikor a lekvár a torta tetején már megdermedt. Tálalásig hűtőszekrényben tartjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: 1 óra + dermedtés

Egy szelet: 360 kcal

Réteges mascarpone torta - készült az OnLive© főzőiskolában

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.