

Mascarpone torta sa jagodama

Moja mlađa sestra proslavila je prije par dana 19. rođendan. Ja još uvijek mislim da ona ima 14 i ne mogu si zamisliti da je već prošlo toliko godina. :)

Jedina želja je bila da torta bude voćna a ostalo po mojoj volji :) Pa eto, malo sam eksperimentirala.

Biskvit je po receptu Marte Stewart i preveden je na hrvatski i prilagođen našim mjerama :) Original recepta možete naći na ovom [linku](#) a dobio je veliku preporuku od par mojih foodie prijatelja :)

Također sam dana prvi puta pekla jagode sa šećerom da im malo promijenim "strukturu" da nisu samo obične jagode :)



Biskvit: (promjera 26cm, ova količina sastojaka peče se dva puta)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

100 g kakaa
340 g brašna
200 g šećera
prstohvat soli
pola male žličice sode
pola praška za pecivo
90 ml ulja
180 ml mlaćenice
1 žličica octa ili limunovog soka
2 jaja
1 žep ruma
170 ml vruće vode



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

U originalu recepta ide puno više šećera i neide rum, to su jedine promjene koje sam napravila. Isto tako, nisam mogla kod nas u Varaždinu naći mlaćenice pa sam ju sama napravila po receptu kolegica blogerica. One su me savjetovale da u mlijeko prije nego počenem raditi stavim žličicu octa ili limunovog soka.

Prosijati sve suhe sastojke i staviti u posudu za miksiranje. Mikser staviti na 1 ili 2 brzinu i lagano dodavati mokre sastojke jedan po jedan dok se sve ne poveže i bude glatka smjesa.

Zagrijati pećnicu na 170 stupnjeva.

Kalup promjera 26 cm premazati maslacem i prosijati brašnom i na dno staviti papir za pečenje. Uliti smjesu za biskvit i peći 45-55 minuta ovisi od pećnice. Oko 40 minute provjeriti šačalicom da li je pečeno. Izgledat će vam čudno, jago će se dići na sredini i vjerojatno popucati ali su mi pravi znalci ovog biskvita rekli da je to normalno. Kad se potpuno ohladi jednostavno ovaj gornji dio odrezati i izravnati površinu.

Sa ostatkom možete napraviti cake popse ili nešto slično. Ovako ispeći 2 biskvita, ohladiti ih i izravnati.



Za kremu i jagode:

250 ml vrhnja za šlag

250 g mascarpone sira

šešera u prahu po želji, ja nisam stavljala
250 g jagoda
50 g smešeg + malo cimeta tj. koliko vam odgovara

Nagdje na internetu sam vidjela kako se peku jagode da puste svoj prirodni šešer i da dobe malo drukčiju dimenziju od običnih jagoda u kolaču. Izrezala sam jagode na ploške, postavila i na papir za pečenje i posipala mješavinom smešeg šešera i cimeta. Pekle su se na 170 stupnjeva cca 15 minuta. Kad ih izvadite su mekane i sočne i sok koji izlazi iz njih je prefini. Ostavite ih da se ohlade.

Jedva čekam da isprobam to isto sa maminim domaćim jagodama.

Krema je zapravo jako jednostavna. Vrhnje za šlag izmiksati do polovice vrstoše i dodati mascarpone. Ukoliko želite u ovom koraku možete dodati i šešer u prahu ali ja nisam jer mi je bilo dovoljno slatko! Miksati do željene vrstoše.



Za sastavljanje torte bit će vam potrebno 50 ml ruma i 50 ml vode.

Izravnati biskvit staviti na podlogu za posluživanje i namočiti polovicom mješavine ruma i vode. Na to staviti polovicu kreme i razmazati. Poslagati pečene jagode s time da si ostavite nekoliko za ukasiti odozgo. Prelijati sok od jagoda po torti i pokriti drugim biskvitom. Opet ga namočiti i premazati ostatkom kreme. Tu je torta gotova. Ja sam ju samo gore premazala jer mi je lijepa ovako "gola" a vi možete po želji i strane premazati.

Pošto u torti ima malo šećera preporučam za one koji vole slađe, da posipaju šećerom u prahu :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>





Sestro, sretan ti taj 19.-i :)

Obožavam ovu tortu, prekrasna je!!

Ako vas zanima kako izgleda u presjeku pratite me na [Fejs stranici](#) ili na Instagramu

(@justcakegirl) ve?eras :)