

## Mjesec torti: Torta od Mascarpone sira i vo?a

Nikolina sa blog [The Slice of life](#) i ja znamo se ve? dugo, dugo...još od vremena kad sam snimala video recepte za [portal Kuhari.com](#). Iako se ne vidimo ?esto, uvijek znamo da imamo jedna drugu ako se pojavi kakva hitna slasti?arska situacija :)

Iako ne piše blog tako dugo, na gastro sceni je itekako poznata. Možda ju prepoznate kao jednu od 4 finalistice u showu [3,2,1 Peci koji smo mogli prije godinu i pola gledati na RTL-u](#).

Osim toga bila je i stru?na suradnica u izradi knjige [Moji najbolji kola?i 2. Gospodarskog lista](#) gdje se našao i jedan moj kola?.

Nikolina nam se odlu?ila pridružiti u projektu #mjesectorti te nam donosi ovu pravu proljetnu torticu :) ?itajte u nastavku!



Torta za

koju vam treba 10-tak sastojaka i sat vremena za pripremu (nije ura?unato hla?enje), a izgleda lijepo i jaaaako je fina!

### Sastojci za 15 osoba

- **Podloga**
  - 250 g integralnih keksa
  - 140 g maslaca, omekšalog
- **Krema**
  - 450 ml vrhnja za šlag
  - 250 g mascarponea
  - 2 u?vrš?iva?a za šlag (npr. kremfix)
  - 75 g še?era u prahu
- **Vo?ni nadjev**
  - 1 limenka marelica ili breskvi
  - 1 kompot od višanja
  - 100 g borovnica
  - 1 prozirni preljev za torte

### Priprema

.

Kekse samljati u multipraktiku, dodati omekšali maslac, još malo miksati. Obru? za tortu promjera 24 cm lagano premazati suncokretovim uljem, te ga položiti na pladanj na kojem ?emo servirati tortu. Smjesu od mrvica i maslaca rasporediti po dnu, lijepo poravnati i staviti u frižider da se stvrdne, nekih pola sata.

.

Stu?i ?vsto vrhnje za šlag, zajedno s kremfixom.

Dodati še?er, malo po malo. Mascarpone isto zasebno izmiksati, pa ga žlicu po žlicu umiksavati manjom brzinom u ?vrsti šlag. Kremom premazati podlogu i staviti na dva sata u frižider.

•  
Za nadjev ocijedite vo?e iz kompota (sa?uvajte sok od marelice), pa ga dekorativno složite po torti. Preljev za torte pripremite prema uputi s pakiranja, sa 250 ml sa?uvanog soka , pa time lagano prelijte vo?e. Po želji možete rub ukrasiti na suho preprženim listi?ima badema. Do posluživanja držati u hladnjaku.



Nikolinu možete pronaći i na facebook stranici bloga - [The Slice of Life](#)