

Maskarponės tortas su braškėmis

Skanus desertas su braškėmis jūsų stalui

8 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 25 Min.



Sudėtis:

Trupinių pagrindui:

500 g kakavinių sausainių
180 g sviesto

Įdarui reikės:

200 ml karšto vandens
1 pak. Dr. Oetker želatinos
400 g maskarponės
150 g natūralaus jogurto
120 g miltelinio cukraus
1 a.š. „Dr.Oetker“ vanilės pastos
150 g braškių
1 šaukšto pistacijų branduolių

- 1 Sausainius sutrupinkite iki smulkių trupinių.
- 2 Sviestą ištirpinkite ir dubenyje sumaišykite su sausainių trupiniais.
- 3 Šia mase išlipdykite formos dugną ir šonus. Padėkite į šaldytuvą.
- 4 Puodelyje su karštu vandeniu ištirpinkite želatiną.
- 5 Dideliame dubenyje išplakite maskarponę, jogurtą, miltelinį cukrų ir vanilės pastą.
- 6 Į šią masę įmaišykite ištirpintą želatiną.
- 7 Viską išplakite ir supilkite į trupiniais išlipdytą formą. Padėkite 2–3 val. į šaldytuvą.
- 8 Nuplautas braškes nusausinkite, supjaustykite ir dekoruokite jomis pyragą.
- 9 Užberkite ant pyrago pistacijas ir ragaukite.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- Pyragą galima dekoruoti obelų, vyšnių, slyvų žiedais, eleborais, rožių žiedlapiais.

