



Состав:

для теста:

120 г сахара

3 яйца

15-20 г ванильного сахара (1 пакетик)

170 г сгущенного молока

200 г сметаны (15-20% жирности)

220 г муки

1 ч.л. соды пищевой

1 ст.л. уксуса

1 щепотка соли

для крема:

500 мл сливок (33-35% жирности)

350 г сыра маскарпоне (Mascarpone)

150 г сахарной пудры

550-600 мл персикового компота

для украшения:

6-10 ягод клубники

1 упаковка лепестков миндаля

дополнительно потребуется:

форма для выпечки диаметром 24-26 см (желательно разборная, на жестком креплении)

Рецепт торта с маскарпоне «Нежность»:

Для приготовления теста: сахар взбить с яйцами, ванильным сахаром и щепоткой соли при помощи миксера. Добавить сгущенное молоко и сметану, перемешать. Затем добавить муку, перемешать миксером, соду погасить уксусом, добавить в тесто и еще раз перемешать.

Половину теста вылить в предварительно смазанную маслом форму для выпечки и поместить в разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут, после чего извлечь, остудить на плоской поверхности и разрезать большим ножом на две примерно равные части.

Аналогичным образом поступить с оставшейся частью теста. В итоге получится 4 коржа.

Каждый корж пропитать персиковым компотом из расчета примерно 5-6 ст.л. на 1 корж.

Для приготовления крема: сливки поместить в холодильник на 20 - 30 минут.

Персики из компота слегка обсушить и нарезать некрупными кубиками.

Охлажденные [сливки взбить с сахарной пудрой](#) при помощи миксера, пока они не загустеют. Взбивать лучше на небольшой скорости, чтобы не пропустить момент, когда сливки загустеют (в противном случае они могут расслоиться, и у вас получится сладкое масло).

Во взбитые сливки добавить сыр маскарпоне и аккуратно перемешать при помощи

ложки (миксер не использовать по вышеуказанной причине). В приготовленный крем из сливок и сыра маскарпоне добавить нарезанные персики и перемешать.

Остывшие коржи намазать кремом; торт обмазать, в том числе сверху и с боков. С боков торт украсить лепестками миндаля. Клубнику промыть, обсушить и нарезать тонкими лепестками толщиной 2-3 мм и украсить торт сверху.

Приготовленный торт «Нежность» поместить в холодильник на 5-6 часов, чтобы он пропитался.

Приятного аппетита!