

# Mascarpone krém

1l šlehačky

1 ks mascarpone

Cukr moučka (dle chuti)

Šlehačku vyšleháme, přidáme maskarpóne a cukr a zamícháme.

Na dno skleničky ovoce např. maliny, mascarpone krém, čtvereček světlého korpusu /viz.recept níže/, krém a ozdobíme jahodou či banánem.

# Dortový korpus

Počet vajec podle požadované velikosti dortu.

(průměr 24 cm cca 5 vajec)

Na každé vejce 40g. cukr krupice

----||-----||----- 1 lžíce oleje

----||-----||----- 40g. hl. mouky

Cca na 5 vajec 1 čajová lžička prášku do pečiva.

Ušlehat sníh s cukrem, po jednom zašlehávat žloutky, po lžících olej. Potom ručně zamíchat mouku s práškem do pečiva. Péct 10 minut na 180°C a potom asi 30- 40 minut na 150 °C.

