

# Suklainen marja-mascarponetorttu

Uunipellillinen herkullista, suklaista levykakkua, jolla runsaasti marjoja.

noin 24 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Murotaikina:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 150 g voita tai margariinia
- 1 dl sokeria
- 1 kpl kananmunaa
- 1 hyppysellinen suolaa

### Mascarpone-vahto:

- 150 g tummaa suklaata
- 750 g mascarponejuustoa
- 2 - 3 rkl sokeria

### Marjatäyte:

- 1250 g tuoreita marjoja esim. mansikoita, vadelmia, mustikoita ja herukoita
- 2 ps Dr. Oetker Vegeeliä
- 5 dl mehua laimennettuna (esim. mustaherukka)
- sokeria

## 1 Murotaikina:

Sekoita kaakao ja leivinjauhe jauhoihin. Lisää loput ainekset ja sekoita taikina tasaiseksi käsin tai sähkövatkaimen taikinakoukuilla. Kauli taikina voidellun leivinpaperinpäälle uunipellille (30 x 40 cm). Paista **200 asteisen** uunin keskitasolla noin **15 minuuttia**. Anna jäähtyä.

## 2 Mascarpone-vahto:

Sulata tummasuklaa vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Sekoita puolet mascarponesta vatkauskulhossa kermaisen pehmeäksi. Lisää sulanut suklaa ja sekoita tasaiseksi massaksi.

## 3 Vaahdota loput mascarponesta sokerin kanssa ilmvaksi. Lisää suklaaseos vatkatun kunnes täyte on ilmvaa ja tasaista. Levitä täyte tasaisesti jäähtyneelle pohjalle.

## 4 Marjatäyte:

Puhdista marjat ja pilko niitä tarvittaessa pienemmiksi. Asettele marjat tasaisesti mascarpone-suklaavaahdon päälle.



- 5 **Kiille:**  
Sekoita vegegel marjamehuun kattilassa. Kuumenna kiehuvaiksi. Levitä kiille lusikan tai sudin avulla marjojen päälle.
  
- 6 Anna kakun jäähmettyä vähintään kahden tunnin ajan jääkaapissa ennen tarjoilua. Leikkaa kakku annospaloiksi tai tarjoile sellaisenaan.

