

Torta sa narom I marcipanom

*za kalup od 15 cm*

2 nara

3 jaja

150g šećera

125 ml ulja

250 ml jogurta

190 g brašna

50g mlevenih pečenih badema

2 kašičice praška za pecivo

1 vanil šećer

250g maskarponea

250ml mlečne slatke pavlake

50g šećera u prahu

30g mlevenih pečenih badema

100g marcipana

150g svežih ili zamrznutih malina

½ šolje šećera

Rernu zagrejte na 180C.

Umutite mikserom jaja i šećer. Dodajte ulje i jogurt i izmešajte. Dodajte brašno, mlevene bademe, prašak za pecivo i vanil šećer i lagano izmešajte.

Kalup za tortu prečnika 15cm premažite uljem i pospite brašnom. Izlijte biskvit u nju.

Pecite biskvit od 35-45 minuta ili malo duže ukoliko je potrebno. Proverite da li je dovoljno pečen tako što ćete zabosti čačalicu u sredinu. Treba da izađe čista. Kada je biskvit pečen, ostavite da se u potpunosti ohladi do sobne temperature.

Maline zagrejte u šerpici i dodajte 2-3 kašike vode. Dodajte ¼ šolje šećera i ostavite da se ukuva. Kada se sos zgusnuo, dodajte marcipan i sklonite šerpu sa ringle i promešajte tako da se marcipan skroz sjedini sa malinama.

Očistite 2 nara i rukom iscedite oko 100 ml soka.

Umutite slatku pavlaku, maskarpone i šećer u prahu.

Sok od nara i bademe pomešajte sa trećinom umućenog šlaga. Dobro izmešajte i ostavite sa strane.

Biskvit presecite na tri dela (ako ste koristili veći kalup, presecite ga na pola). Dodajte na kore sok od nara pa donju koru namažite malinama i marcipanom pa preklopite. Sledeći sloj namažite onaj sa bademima i sokom od nara pa poklopite trećom korom.

Tortice premažite maskarponeom i slatkom pavlakom u tankom sloju da dobijete efekat "naked cake" i narom.