

# Brownie torta s jahodami a želatínou

## Ingrediencie:

### **Na cesto:**

150 g čokolády na varenie  
50 g cukru  
80 g zmäknutého masla  
2 vajcia  
1 PL Holandského kakaa  
Dr.Oetker  
2 PL hladkej múky  
hrst čerstvých malín

### **Na krém:**

250 g mascarpone

400 ml smotany na šľahanie (33 %)

1 balíček Vanilkového cukru Dr.

Oetker

2 plátky Želatíny Dr.Oetker

### **Na polevu:**

150 g čerstvých jahôd

3 PL cukru

1 balíček Tortového želé červené

Dr. Oetker

### **Ešte potrebujeme:**

Formu na pečenie s priemerom 20 cm

## Postup

Nad parou roztopíme maslo, cukor a čokoládu. Do vlažnej zmesi po jednom primiešame vajčka (pozor, vajčka nesmú byť studené) a nakoniec múku a kakao. Cesto vylejeme do formy, na vrch dáme maliny a pečieme cca 35 minút pri 180 stupňoch. Po upečení necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme krém.

Trochu smotany si odlejeme a dáme nabok. Mascarpone a väčšiu časť smotany vymiešame. 2 plátky želatíny namočíme do studenej vody a necháme zmäknúť. Odloženú smotanu zohrejeme a v teplej smotane necháme rozpustiť želatínu. Tú potom prilejeme ku krému, zmiešame, pridáme cukor a vylejeme na vychladnutý korpus. Dáme na 2 hodiny stuhnúť do chladničky.

Jahody nakrájame na menšie kúsky a pokryjeme celý vrch torty. Tortové želé červené pripravíme podľa návodu na obale a ešte vlažné nalejeme na jahody. Hotovú tortu dáme opäť do chladničky na 2 hodiny stuhnúť.

Hotovú tortu krájame a servírujeme. Dobrú chuť!