

# Prăjitură cu mascarpone și zmeură

Pentru o tavă cu diametrul 25-26

## Ingrediente:

**Aluat:** 125 g unt, 125 zahăr brun, 50 g smântână, 4 ouă, 1 linguriță coajă rasă de portocale, 1/2 linguriță esență de vanilie, 1 lingură lichior de ciocolata albă, 250 g făină, 1 plic de praf de copt, 100 g ciocolată albă

**Pentru crema de mascarpone:** 400 g mascarpone, 50 g zahăr pudră, 2 linguri de aluat pregătit mai sus, 1 ou, 1 lingură făină, 3 linguri de suc de portocale, 1/2 linguriță de coajă rasă de portocale

**Pentru decor:** 150-180 g zmeură congelată, 2 linguri de făină

## Instrucțiuni:

1. Începem să pregătim blatul și mixăm untul cu zahărul. Adăugăm smântâna, coaja rasă de portocale și esența de vanilie, apoi ouăle câte unul, mixând după fiecare în parte.
2. Adăugăm făină amestecată cu praful de copt și la final ciocolata tăiată fâșii mai mici.
3. Punem aluatul în forma tapetata cu hârtie de copt pe fund, iar pereții cu ulei și făină, nivelând ușor cu o lingură – avem grijă să păstrăm 2 linguri de aluat pentru crema cu mascarpone.
4. Începem să pregătim crema amestecând mascarpone cu 2 linguri din aluatul blatului pregătit mai sus și zahăr pudră. Adăugăm un ou, o lingură de făină și 3 linguri de suc de portocale și coaja rasă de portocale. Amestecăm până se omogenizează apoi punem crema peste blat și amestecăm cu un cuțit ca și când am vrea să obținem un blat marmorat. Presărăm zmeura dată prin făină, apăsând-o ușor astfel încât să intre puțin în cremă.
5. Coacem prăjitura în cuptorul încins la 180°C timp de 60 minute, având grijă ca după 30 de minute să absorbim cu un șervețel sucul lăsat de zmeură (prăjitura poate rămâne crudă) și apoi să acoperim cu o folie până la sfârșitul timpului de coacere. O lăsam să se racească apoi o decorăm cu glazura de zahăr sau doar cu zahăr pudră.