

# Kapreze torta

**Kapreze torta sa limun maskarpone kremom i kompotom od pomorandži**

280 g tamne čokolade (70%)  
300 g mlevenog badema  
280 g margarina expert  
250 g šećera  
7 jaja  
3 kašike kakao praha  
1½ kašičica ekstrakta vanile  
prstohvat sitne kuhinjske soli

## **Limun mascarpone krem**

350 g mascarpone sira  
80 g šećera u prahu  
½ limuna  
1 kesica vanilin šećera

## **Kompot od pomorandže**

3 pomorandže  
110 g šećera  
70 ml vode  
1 vanila štapić

## **Hrskavi badem krambl**

80 g listića badema  
60 g smeđeg šećera  
30 g margarina expert

## **Način pripreme**

Čokoladu i margarin otopiti na pari i ostaviti da se blago prohlade. Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa polovinom šećera dok ne postanu svetla i penasta.

Umešati otopljenu čokoladu i margarin. Dodati mleveni badem, kakao i so. Belanca umutiti sa preostalim šećerom u čvrst, ali elastičan šam. Lagano sjediniti sa čokoladnom smesom. Izliti u kalup (26 cm) obložen papirom. Peći na 170°C oko 40–45 minuta. Sredina treba da ostane blago sočna. Potpuno ohladiti pre sečenja.

Za krem prvo staviti maskarpone u činiju. Dodati šećer i sok od pola limuna, umutiti i na kraju dodati vanilin šećer. Kratko nastaviti mućenje.

Za kompot od pomorandže u šerpi sjediniti vodu i šećer, ukuvati do blagog sirupa. Dodati seme vanile iz štapića vanile i limunov sok. 3 pomorandže filetirati. Ubaciti filete pomorandže i kuvati još 3–4 minuta. Ohladiti.

Hrskavi badem krambl praviti u tiganju. Otopiti margarin expert. Dodati šećer I listiće badema. Karamelizovati do zlatne boje. Ohladiti na papiru za pečenje. Po potrebi usitniti.

Za serviranje tortu seći na trouglove. Trougao staviti na tanjir, pored servirati limun maskarpone krem u vidu kanele. Naneti kompot na parče torte, a i na krem. Posuti hrskavim bademima.