

# Torta de duraznos y mascarpone



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-duraznos-y-mascarpone>

## Preparación

Batir los huevos con el azúcar y con sal hasta que la mezcla se vuelva de color suave y esponjosa. Poner el mascarpone en otro tazón y revuelva para suavizar. Añadir alrededor de un par de cucharadas de la mezcla de huevo y azúcar para que sea menos densa. A continuación, mezclar todo el resto del huevo y la mezcla de azúcar.

Revolver suavemente. Añadir la harina tamizada, el polvo de hornear y la esencia de vainilla en el mascarpone. Añadir 400 gramos de duraznos cortados en cubitos. Ponga la mezcla en un molde de 28 cm. untado con manteca y espolvoreado con harina. Hornear en un horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 1 hora. Si la superficie de la torta se vuelve demasiado oscura en la mitad de la cocción, cubrir con papel aluminio y continuar. Compruebe que esté cocido insertando un palillo en el centro y que el mismo salga limpio. Deje que se enfríe y luego desmolde. Cortar el resto de los duraznos en rodajas y disponerlos en la superficie. En una olla pequeña, calentar la mermelada durante unos 2 minutos. Cepille los duraznos cuidadosamente con la

## Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 4 Huevos
- 150 gramo/s Azúcar
- 800 gramo/s Durazno
- 1 cantidad mínima Sal
- 16 gramo/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Azúcar impalpable
- 3 cucharada/s Mermelada de duraznos
- 1 poco Canela
- 1 poco Menta

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

mermelada. Espolvorear una gran cantidad de azúcar impalpable y canela en la parte superior. Decorar con unas hojas de menta.

