**Prezent dla mamy… ot tak… prosto z serca**

**Dzień Matki to wyjątkowy czas, w którym dziękujemy mamom za ich miłość i trud włożony w nasze wychowanie. To również znakomita okazja, aby powiedzieć jak bardzo je cenimy i szanujemy. Mimo że sposobów na wyrażanie uczuć jest wiele, zdecydowana większości Polaków (86%) okazuje je przez pieczenie dla bliskich. Dlatego jesteśmy przekonani, że Torcik cytrynowo-limonkowy, przygotowany ot tak… prosto z serca, będzie doskonałym prezentem dla każdej mamy.**

**Torcik cytrynowo-limonkowy**

**Składniki:**

Ciasto:

l 1 opakowanie ciasta Leśny Mech Delecta

l 3 jaja

l 100 ml oleju

l 50 ml wody

Nadzienie:

l 250 ml śmietanki kremówki

l 250 g mascarpone

l sok z ½ cytryny

l sok z ½ limonki

l skórka starta z 1 cytryny

l 50 g cukru pudru

l 1 owoc granatu

l ½ łyżeczki herbaty matcha

l 100 ml soku jabłkowego do nasączenia

**Sposób przygotowania:**

1. Wyłóż tortownicę papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180oC bez termoobiegu. Przygotuj Leśny Mech zgodnie z instrukcją na opakowaniu mieszając jaja z wodą, olejem oraz zawartością torebki z ciastem. Masę przelej do tortownicy i wstaw całość do piekarnika na 30 minut. Po upieczeniu odstaw do całkowitego ostudzenia. Chłodne ciasto przekrój na trzy blaty.

2. Zmiksuj ser mascarpone z sokiem z cytryny i limonki, cukrem oraz skórką z cytryny (zostaw część skórki do posypania wierzchu ciasta). Ubij kremówkę na sztywno. Do kolejnej miseczki wlej wodę, wsyp zawartość torebki z mieszanką do masy śmietanowej i miksuj przez 1 minutę. Następnie dodaj mieszankę do ubitej śmietany i wymieszaj całość. Dodaj śmietanę do sera mascarpone i miksuj na najniższych obrotach aż do połączenia wszystkich składników.

3. Nasącz każdy z blatów sokiem jabłkowym, przełóż kremem (zostaw 2 łyżki kremu do dekoracji) i przykryj kolejnym blatem. Wierzch ciasta także pokryj kremem i posyp skórką cytrynowa. Odłożoną część kremu połącz z herbatą matcha, udekoruj szprycą wierzch torciku i posyp całość ziarnami granatu.

\*Dane: Panel badawczy Ariadna, na zlecenie marki Delecta