

Biskopt z truskawkami kremem i galaretką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2008** Ocena: **10154**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki na biskopt: (na dużą blachę)
- Jajka 8 szt.
- Cukier 8 łyżek
- Mąka pszenna 8 łyżek
- Proszek do pieczenia ½ łyżeczki
- Aromat pomarańczowy (kilka kropel)
- Tłuszcz do formy
- Wiórki kokosowe do formy
- Krem śmietankowy:
- 600 ml śmietanki 30-36%
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1 łyżka żelatyny
- ½ szklanki cukru pudru
- Ok 80 ml mleka
- Ok 80 ml wody
- Dodatkowo:
- 500-600 g truskawek
- 2 galaretki
- Poncz do nasączenia biskopta

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

W pierwszej kolejności przygotowujemy galaretki wg przepisu na opakowaniu (możemy dodać odrobinę mniej wody, wówczas galaretka będzie twardsza). Odkładamy do przestudzenia i lekkiego stężenia do lodówki.

Wykonanie biskoptu:

Białka jajek ubić na sztywno, dodając po łyżce cukru i po jednym żółtku. Następnie wsypać mąkę, proszek do pieczenia i kilka kropel aromatu. Tortownicę posmarować tłuszczem, wysypać wiórkami i przelać ciasto. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 35 minut. Skropić ponczem (np. z kawy z likierem lub cytryną- około 100 ml)

Wykonanie kremu:

uzyskania konsystencji pozbawionej grudek. Następnie dodać schłodzone mleko i wymieszać. W między czasie zimną śmietankę zmiksować z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Żelatynę z mlekiem przelać do większej miski i dodać do niej kilka łyżek ubitej śmietanki, wymieszać i dodać ponownie do pozostałej części śmietany. Delikatnie wymieszać.

Składanie ciasta:

Na skropiony biszkopt nakładamy masę kremową i odstawiamy do lodówki na około 1 godzinę. Następnie układamy owoce i zalewamy tężejącą galaretką. Ponownie schładzamy.

Twoje notatki do przepisu: