

Ciasto z musem truskawkowym i bitą śmietaną



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **7909**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- biszkopt-4 jajka
- 4 łyżki mąki tortowej i cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- MUS TRUSKAWKOWY
- 80dkg. truskawek
- 1 galaretka truskawkowa
- 2 łyżki żelatyny
- 1 łyżka cukru pudru
- bita śmietana
- 0,5l śmietany 30%
- 1 galaretka cytrynowa
- 1,5 łyżki cukru pudru
- 2 śmietan-fix

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić białka od żółtek . Białka ubić na sztywno ,dodawać cukier i żółtka ciągle miksując. Do masy żółtkowej dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Dobrze wymieszać i gotowe ciasto wlać do blachy /23x28/ wyłożonej papierem do pieczenia.Piec ok.30minut w tem.180st.C
- 2 Truskawki zmiksować i podgrzewać w rondelku z cukrem. Dodać sypką galaretkę truskawkową i energicznie mieszać. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody, dodać do niej trochę gorącego musu, zamieszać i wlać do pozostałych truskawek mieszając całość jeszcze przez chwilę Wystudzić i gdy mus zacznie tężeć wyłożyć go na wystudzony biszkopt.Wstawić do lodówki..
- 3 Galaretkę cytrynową rozpuścić w 1 szklance gorącej wody. Śmietanę ubić na sztywno dodać cukier, śmietan-fix i zimną galaretkę. Miksować dość energicznie, aby galaretka dobrze połączyła się ze śmietaną. Należy pamiętać, aby nie miksować zbyt długo,żeby nie zwarzyła się śmietana.Gotową ubitą śmietaną wyłożyć na zateżały mus,wyrównać i wstawić do lodówki. Życzę SMACZNEGO!
- 4 Ciasto najlepsze jest na drugi dzień, a na spód można zrobić też kruche ciasto.

Twoje notatki do przepisu: