

Ciasto z truskawkami



Autor: **catha**

Przepisów: **217** Ocena: **2660**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- biskopt:
- 5 jaj
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki cukru
- Warstwa: pianka truskawkowa
- 2 "Śnieżki" i 2 szklanki mleka
- 2 galaretki truskawkowe
- 1,5 szklanki wrzątku do rozpuszczenia galaretek
- Warstwa: galaretka z truskawkami
- 2 galaretki truskawkowe
- 1,5 szklanki wrzątku
- truskawki - ilość wg uznania
- Warstwa: śmietanowa
- 2 śmietany 36% - razem 0,5 litra
- cukier puder - łyżeczka
- truskawki do udekorowania
- cynamon do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biskopt- u mnie w blaszce 30 na 20 cm.

Białka ubić na gęstą pianę, pod koniec dodawać po łyżce cukru, następnie po 1 żółtku. Jak powstanie gęsta masa jajeczna dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać szpatułką. Piec około 30 minut w 160-170 st. Wystudzić, przeciąć na 2 części.

Pianka truskawkowa:

Galaretkę rozpuścić we wrzątku, ostudzić, ale pilnować aby była płynna.

2 szklanki mleka wlać do wysokiego naczynia, wsypać Śnieżki, ubijać około 4 minut na najwyższych obrotach. Następnie delikatnie wlać tężejącą galaretkę truskawkową. Na pierwszym biskopcie rozprowadzić 3/4 powstałej masy, przykryć drugim biskopciem, następnie rozprowadzić pozostałą 1/4 część masy. Schłodzić w lodówce.



- 2 Warstwa: galaretka z truskawkami:
Galaretkę rozpuścić we wrzątku, ostudzić.
Truskawki umyć, odszypułkować, pokroić na mniejsze cząsteczki, ułożyć na piance truskawkowej, zalać tężejącą galaretką. Schłodzić w lodówce.



- 3 Warstwa śmietanowa:
Schłodzoną śmietanę ubić, dosłodzić do smaku cukrem pudrem, rozłożyć równomiernie na galaretkę. Schłodzić w lodówce. Oprószyć cynamonem i udekorować świeżymi truskawkami.



④ Ciasto można przygotować w formie tortu, jest wysokie, sprawdzi się doskonale.



Twoje notatki do przepisu: