

Tortowe serowo-truskawkowe



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **555** Ocena: **7560**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- **BISZKOPT CIEMNY:**
- -5 jajek -3/4 szklanki cukru
- -3 budynie czekoladowe -1,5 łyżeczki proszku do piecz.
- **BISZKOPT JASNY:**
- -5 jajek -3/4 szklanki cukru -1 biały kisiel
- - 2 białe budynie -1,5 łyżeczki proszku do piecz.
- **NASĄCZYĆ:**
- -ok. 1/2 szklanki rzadkiej frużeliny malinowej
- **MASA SEROWO-TRUSKAWKOWA:**
- -ok.200 g. truskawek -1 szklanka wody
- -2 galaretki truskawkowe-1/2 kg. sera śmietankowego z wiaderka
- -900 ml. śmietanki 30 %-100 g. cukru pudru
- -20 g. żelatyny -1/2 szklanki wody
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**
- -100 g. gorzkiej czekolady -100 g. mlecznej czekolady
- -100 ml. śmietanki 30 % -50 g. masła

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubić, ale nie przebić. Przesiewać do tego stopniowo budynie z proszkiem , delikatnie wymieszać ale już łopatką. Przełać do blaszki(30x40) wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w 180* ok 25-30 min. Drugi biskopt upiec tak samo, ale już z kisielem i budyniem.
- 2 nasączenie-Biskopt ciemny w blaszce, nasączyć frużeliną.
- 3 masa-Truskawki rozdrobnić blenderem, dodać wodę i zagotować.Odstawić z palnika i zaraz wsypać galaretki. Wymieszać do rozpuszczenia galaretek i ostudzić do lekkiego tężenia.Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i ostudzić do letniego.Śmietankę ubić z pudrem, potem serem.Dolewać tężejącej galaretki i miksować. Na koniec zmiksować z letnią żelatyną. Zaraz wylać na biskopt w blaszce.
- 4 Przykryć drugim biskoptem i schłodzić.

- 5 polewa-Nad parą rozpuścić czekolady w śmietance i masłem.Rozsmarować na placku i schłodzić w lodówce. Kroić na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: