

# Tortowe serowo-truskawkowe



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **544** Ocena: **7438**



> 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 biszkoptem 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: