

zygzak mcqueen



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1311**

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt:
- 7 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 1 szklanka mąki
- 1/3 szklaki mąki ziemniaczanej
- Krem:
- mus z 400 gram truskawek mogą być mrożone
- 2 galaretki truskawkowe rozpuszczone w 1 szklance wrzątku
- 1/2 l śmietany kremówki
- dodatkowo:
- poncz, krem maślany, barwniki

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt:
ubić białka na sztywną pianę, dodać partiami cukier, zmniejszyć obroty miskera i wlewać po jednym żółtku. Szpatułką wmieszać przesiane mąki (blaszkę o boku 22 cm wyłożyć papierem tylko spód boków nie smarujemy niczym i nie wykładamy). Piec ok 45-50 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Upuścić z nad kolan na podłogę blaszkę z ciastem i studzić w piekarniku. Całkowicie zimne ciasto przeciąć na 3 blaty i jeden bo zwęzić o ok 5-7 cm. Zostawić ponieważ te kawałki będą potrzebne.
 - 2 Krem truskawkowy:
Ubijamy kremówkę, dodajemy do ubitej śmietany mus po trochu i na koniec wlewamy galaretkę. Jeszcze przez chwilę miksujemy po czym wkładamy masę na chwilę do lodówki aż zrobi się gęsta.
Ponczujemy blaty biskopta i przekładamy masą. nie smarujemy całego tortu!
- z pozostałych kawałków tworzymy spojler i dach.
- 3 Nadajemy kształt
 - 4 Tynkujemy białym kremem maślanym i patyczkiem rysujemy sobie wzór
 - 5 Barwimy krem rysujemy kontury a następnie wykańczamy
ps wzorowałam się na filmiku :

<https://www.youtube.com/watch?v=ddTP8Hu5g5s>

6 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: