

zygzak mcqueen



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1308**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 7 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 1 szklanka mąki
- 1/3 szklanki 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 :



6 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: