Pianka Truskawianka

Składniki

- 4 jaja
- 4 łyżki mąki tortowej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej lub budyniu śmietankowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- szczypta soli
- 2 śmietanki kremowe w proszku
- 2 szklanki mleka
- 1,5 opakowania galaretki truskawkowej
- 1,5 szklanki wody (do galaretki)
- 1 kg truskawek
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej na wierzch, przygotowana wg przepisu na opakowaniu

Sposób przygotowania

Galaretkę na piankę przygotowujemy w 1,5 szklanki wody i odstawiamy do zgęstnięcia. Biszkopt przygotowujemy w następujący sposób. Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, następnie dodajemy do nich cukier i cukier wanilinowy.Dodajemy żółtka, nadal ubijając. Następnie powoli wsypujemy mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia, mieszając delikatnie drewnianą łyżką. Wykładamy blachę papierem do pieczenia i wylewamy na nią ciasto, rozsmarowując je równomiernie na blasze.Pieczemy w nagrzanym do 170 stopni Celsjusza piekarniku przez 25 minut z włączonym termoobiegiem. W tym czasie ubijamy śmietanki w proszku z mlekiem. Następnie dodajemy do nich po łyżce wystudzonej galaretki i mieszamy na wolnych obrotach.Truskawki płuczemy, pozbawiamy szypułek. Połowę pianki wylewamy na gotowy i wystudzony biszkopt. Na tej warstwie układamy truskawki i zalewamy resztą masy piankowej. Wstawiamy do lodówki na około godzinę, żeby pianka zastygła.Po tym czasie na piankę wylewamy tężejącą galaretkę i z powrotem wkładamy ciasto do lodówki.