



Sposób przygotowania

Białka oddzielić od żółtek i ubić je na sztywno. W trackie ubijania dodawać cukier a gdy piana jest ubita dodawać po jednym żółtku. Następnie dodawać porcjami mąki przesiane z proszkiem do pieczenia i mieszać różgą. Ciasto wyłożyć do tortownicy o średnicy 22 cm z dnem wyłożonym papierem do pieczenia. Biszkopt piec 49 minut w 150 stopniach a potem biszkopt wystudzić, wyjąć z formy i przekroić na dwa placki. Każdy nasączyć i posmarować konfiturą z truskawek. Śmietanę ubić z mascarpone i cukrem. Pierwszy placek z konfiturą położyć na podkładzie lub paterze i wyłożyć część śmietany. Na śmietanie ułożyć połówki truskawek. Na truskawki położyć drugi placek konfiturą do truskawek, lekko docisnąć. Resztę śmietany rozprowadzić na wierzchu i dookoła tortu i na koniec udekorować tort truskawkami i listkami mięty. Gotowy tort schłodzić co najmniej 2 godziny.

Tort podwójnie truskawkowy



Składniki

- 5 jajek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (płaska)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki pszennej typ 500
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 350 g truskawek
- 500 ml śmietany 36 %
- 125 g serka mascarpone
- 4 łyżki cukru
- listki mięty
- 1 słoiczek konfitury z truskawek (320 g)