



Tort truskawkowa rozeta



Składniki

- 6 jajek
- 6 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru
- 1 litr kremówki 36%
- 1 serek mascarpone
- 4 śmietan-fixy
- 6 łyżek cukru pudru
- 1 kg truskawek
- posypka czekoladowa dookoła tortu
- mięta do dekoracji.

Sposób przygotowania

Biskopt (forma o średnicy 22cm) Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywno, dosypać cukier i chwilę miksować do jego rozpuszczenia. Następnie dodać żółtka, miksować jeszcze chwilę. Na końcu stopniowo dodawać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać łyżką. Kiedy ciasto będzie już gładkie wylać je na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 160-180 st. C przez około 30 minut. Po wystudzeniu przetrnij biskopt na 3 krążki. Masa śmietanowa Zimną kremówkę ubij razem z serem mascarpone, dodaj cukier puder i śmietanfix. Tak przygotowaną masą przekładamy nasze blaty biskoptowe pamiętając o dodaniu części owoców do środka. Pozostałą masą dekorujemy boki tortu. Zostawiamy część masy śmietanowej do dekoracji wkładając ją do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką do dekorowania tortów. Boki tortu obsypujemy posypką czekoladową. Górny i dolny rant tortu dekorujemy śmietaną. Na koniec duże truskawki przecinamy na plastry i układamy na samej górze tortu zaczynając układać dookoła od rantów, aż do środka. Dekorujemy dodatkowo miętą.