



Ciasto Śnieżynka z masą truskawkową i śmietaną



Składniki

- 5 szt. jaja
- 5 łyżek cukier
- 5 łyżek mąka pszenna
- 2 opak. galaretka truskawkowa
- 500 ml wrzątek
- 450 g truskawki
- 0.5 litra śmietana kremówka 36%
- 1 opak. śmietana fix
- 3 łyżki cukier puder
- 1 łyżka kakao do dekoracji
- 1 opak. cukier waniliowy

Sposób przygotowania

Upiec biszkopt: żółtka oddzielić od białek. Białka lekko ubić, po czym stopniowo dodawać cukier cały czas ubijając, gdy będzie ubite, dodawać po 1 żółtku, nadal ubijając. Kolejno przesiewać mąkę, delikatnie mieszając łyżką drewnianą. Masę wylać do blaszki o wymiarach 24x34cm, wysmarowanej margaryną (tylko spód). Piec w temp 180 st C ok 30 min. Sporządzić masę truskawkową: rozpuścić 2 galaretki w 1/2 litra wrzącej wody i wystudzić. Truskawki zmiksować w blenderze i połączyć z galaretkami. Wymieszać i włożyć do lodówki do momentu aż zacznie gęstnieć. Gęstą galaretkę wylać na biszkopt. Śmietanę ubić na sztywno. Dodać cukier waniliowy i śmietanę fix. Wyłożyć na masę truskawkową. Z wierzchu posypać kakaem.