

Ciasto z truskawkami



Składniki

- 4 szt. jajka
- 4 łyżki cukier kryształ
- 2 paczki truskawki mrożone
- 1 szklanka cukier
- 1 szklanka woda
- 0.5 kostki masło
- 1 szklanka zimne mleko
- 1 opak. śnieżka
- 1 opak. galaretka truskawkowa
- 1 opak. śmietan fix
- 4 łyżki mąka pszenna
- 3 opak. budyń śmietankowy lub waniliowy

Sposób przygotowania

Upiec biszkopt: białka oddzielić od żółtek, białka ubić z cukrem. Gdy białka z cukrem będą ubite, dodawać po 1 żółtku, cały czas ubijając. Delikatnie przesiewać mąkę, mieszając drewnianą łyżką. Masę wylać do prostokątnej blaszki o wymiarach 24x34cm, wysmarowanej margaryną (wysmarować tylko dno, bez boków blaszki) i piec w temp 180 st C ok 30 min. Truskawki mrożone zagotować z 1 szklanką cukru. Budynie rozpuścić w 1 szklance wody i dodać do truskawek i ponownie zagotować. Odstawić do ostudzenia. Kolejno dodać 1/2 kostki masła, wymieszać. Masę truskawkową rozłożyć na biszkopcie. Galaretkę rozmieszać w 300ml wrzątku, wystudzić i włożyć do lodówki w celu delikatnego stężenia. Śnieżkę ubić na mleku, pod koniec dodając śmietan fix, gdy będzie ubite dolewać stopniowo galaretkę, wymieszać delikatnie. Piankę wyłożyć na masie truskawkowej.