

Truskawkowa pokusa



Składniki

- 4 jajka (M)
- 1/2 szk cukru
- 16 g cukru waniliowego
- 2/3 szk mąki tortowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (płaska)
- 750 g truskawek
- 1/4 szk wody
- 2 galaretki truskawkowe
- 500 ml śmietany kremówki
- cukier do smaku

Sposób przygotowania

Biskopt Do miski wlać białka po oddzieleniu od żółtek. Ubijać a po chwili dodać obydwie cukry i ubić pianę na sztywno. Następnie gdy cukier się rozpuści dodać żółtka, połączyć je z białkami a następnie przez sitko przesiać do miski mąki i proszek do pieczenia. Na najniższych obrotach lub za pomocą łopatkę wymieszać ciasto i przełożyć je do formy o wymiarach 22 x 29 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Blachę wstawić do nagrzanego do 170 stopni na 30 minut i upieczony biskopt wyjąć z formy, odkleić papier i biskopt wystudzić na kratce. Gdy będzie zimny przekroić na dwa blaty. Masa truskawkowa Truskawki wrzucić do szerokiego rondla i podusić. Większe można przekroić na połówki. Włączyć ogień pod rondlem i podgrzewać, wlać wodę i dalej podgrzewać aż truskawki się zagotują. Chwilę gotować, wyłączyć ogień i wsypać galaretki po czym dokładnie wymieszać. Masę truskawkową zostawić do wystudzenia od czasu do czasu mieszając. Gdy masa jest gęsta ale nie ścięta do końca przystąpić do przełożenia ciasta. Przełożenie Jeden blat biskoptowy ułożyć na papierze z pieczenia włożonym do formy. Nasączyć biskopt ulubionym płynem lub ponczem (u mnie herbatka granulowana truskawkowa), na biskopt wyłożyć masę truskawkową. Rozprowadzić ją po powierzchni biskopta, przykryć drugim plackiem, który także należy nasączyć. Zimną śmietanę ubić z cukrem na sztywno, cienką warstwą rozsmarować na cieście aby śmietana lepiej się trzymała i pozostałą śmietaną za pomocą dekoratora lub szprycy udekorować całą górę ciasta. Gotowe ciasto wstawić do lodówki aby dobrze się związało.