Torcik z truskawkami i prażonymi migdałami

Składniki

- 150g biszkoptów lub ciasteczek maślanych
- 100 g masła lub margaryny
- 450 g serka śmietankowego
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru do kremu
- 200 g świeżych truskawek
- 30g płatków migdałowych
- 4 łyżki żelatyny spożywczej

Sposób przygotowania

Ciasto Masło lub margarynę stopić. Biszkopty pokruszyć i połączyć ztłuszczem. Tortownicę o średnicy 24 cm wykleić ciastem i odstawić do lodówki na 30 minut. Truskawki opłukać, usunąć szypułki. Owoce pokroić w plasterki.Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni na złoty kolor. Krem Żelatynę rozpuścić w 120 ml gorącej wody , ostudzić. Ostudzoną żelatynę połączyć z serkiem śmietankowym. Kremówkę ubić z cukrempudrem na puszysty krem i delikatnie wymieszać z serkiem.Na ciasto położyć krem i truskawki pokrojone w plasterki. Wierz torcika posypać prażonymi migdałami. Wstawić do lodówki na 3 godziny. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.