

Serowy torcik Biedronka



Składniki

- 3 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- czerwony barwnik
- 660g serka waniliowego homogenizowanego
- 400ml śmietany 30%
- 4 łyżki cukru pudru
- 1/2 szklanki mleka
- 3 łyżki żelatyny
- 150g czekolady mlecznej
- 2 truskawkowe galaretki
- 2 jagodowe galaretki
- czarny barwnik
- 8 kostek białej czekolady
- 1 kostka gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania

Biskopt Białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka cały czas miksując dodać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Całość delikatnie wymieszać i dodać czerwony barwnik. Przełożyć do okrągłej formy o średnicy 26cm wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 20 minut a następnie wystudzić. Masa stracciatella Czekoladę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Śmietanę z dodatkiem cukru pudru ubić na sztywno, cały czas miksując dodawać stopniowo serek waniliowy. Następnie dodać żelatynę rozpuszczoną w mleku i startą czekoladę. Całość dokładnie wymieszać. Dwie jagodowe galaretki rozpuścić w 2 i 1/2 szklanki wrzątku, wylać do formy o wymiarach 22 x 28 cm wyłożonej folią spożywczą i pozostawić do stężenia (w celu uzyskania ciemnego koloru galaretki dodać niewielką ilość czarnego barwnika). Po tym czasie wyciąć kieliszkiem kropki oraz pozostałe elementy biedronki. Dwie truskawkowe galaretki rozpuścić w 2 i 1/2 szklanki wrzątku, pozostawić do wystudzenia. Czekolady rozpuścić osobno w kąpieli wodnej a następnie na folii aluminiowej uformować kształt oczu i wstawić do lodówki. Składanie tortu Biskopt przełożyć do tortownicy, wylać masę stracciatella, wstawić do lodówki na około 30 minut. Następnie ułożyć kropki oraz pozostałe elementy biedronki, wylać wystudzoną, lekko tężejącą truskawkową galaretkę i wstawić do lodówki na około 60 minut. Po tym czasie ułożyć na wierzchu oczy biedronki.