

Torcik z musem truskawkowym i masą z serka homogenizowanego



Składniki

- 2 jajka
- 1/3 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki octu
- 1,5 łyżki kakao
- 500g serka homogenizowanego waniliowego
- 2 opakowania galaretki cytrynowej
- 1/2 kg truskawek
- 2 opakowania galaretki truskawkowej
- 150 ml śmietany 36%
- 1/2 łyżki cukru pudru.

Sposób przygotowania

Biskopt Białka ubijam na sztywną pianę. Nadal ubijając dodaję żółtka oraz cukier. Nie przerywając ubijania dodaję olej, mąkę, ocet, kakao i proszek do pieczenia. Ciasto wykładam na tortownicę o średnicy 24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę 30 minut w temperaturze 170 stopni. Masa Galaretki cytrynowe rozpuszczam w 500 ml wrzącej wody. Studzę. Zimny serek homogenizowany miksuję z tężejącą galaretką. Masę wykładam na przestudzony biskopt. Wyrównuję. Odstawiam do stężenia. Mus truskawkowy Truskawki miksuję blenderem na gładki mus. Mus przelewam do garnka i doprowadzam do wrzenia. Wsypuję galaretki truskawkowe. Mieszam i odstawiam do przestudzenia. Gęsty mus wykładam na ciasto i wyrównuję. Ciasto wstawiam na godzinę do lodówki. Schłodzoną śmietanę ubijam na sztywno z cukrem pudrem. Ubitą śmietaną dekoruję wierzch ciasta.