

Ciasto biszkoptowe z truskawkami 1 polewa czekoladową.



COOKINGANGELIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajka	4 szt
mąka tortowa	2 czubate łyżki
mąka ziemniaczana	1 czubata łyżka
cukier drobny	1/3 szklanki
wrzątek	1/4 szklanki
sól	szczypta
aromat śmietankowy	

Wnętrze ciasta

truskawki świeże	600 gram
galaretka truskawkowa	1 szt
wrzątek	500 ml
żelatyna	2 łyżki

Polewa

czekolada	1 szt
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Żółtka oddzielamy od białek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Dodajemy przy końcu ubijania cukier 3 partiami.

Żółtka mieszamy i dodajemy do nich wrzątek oraz aromat śmietankowy.

Dodajemy do ubitych białek i ponownie miksujemy przez chwilę, aby połączyć składniki.

KROK 3 Tak przygotowaną masę wylewamy na blaszkę o wymiarach 28x35 wyłożona papierem do pieczenia.

KROK 4 Do masy dodajemy partiami mąkę, którą przesiewamy przez sito. Delikatnie mieszamy szpatułką.

KROK 5 Truskawki oczyszczamy i kroimy na 4 części.

Galaretkę rozpuszczamy w 2 łyżkami żelatyny i odstawiamy do przestudzenia. Gdy galaretka będzie chłodna przekładamy do niej truskawki.

Keksówkę wykładamy papierem do pieczenia oraz umieszczamy biszkopt na zaczynając od lewego boku keksówki poprzez spód i drugi bok. Do tak przygotowanego biszkoptu wlewamy tężejąca już galaretkę z truskawkami. Przykrywamy reszta biszkoptu i dociskamy mocno. Ciasto wkładamy do lodówki na 2 godziny.

Następnie rozpuszczamy czekoladę w kąpieli wodnej i dodajemy mleko. Ciasto polewamy polewą.

KROK 6 Po upieczeniu ciasto wykładamy na czysta ściereczkę i odwracamy.

KROK 7 Następnie zwijamy w ściereczkę jak na roladę i studzimy.

KROK 8 Zdejmujemy papier.

KROK 9 Temperatura pieczenia to 170 stopni przez 15 minut.