

Ciasto jogurtowe z truskawkami od Hamrocyka

MARIEL78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	225 gram
mąka	100 gram
mąka ziemniaczana	25 gram
migdały mielone	25 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
truskawki	12 szt.
jajka	3 szt.
mleko	5 łyżek
cukier waniliowy	1 szt.
śmietana kremowa 30%	250 ml
jogurt	1 l
żelatyna	
konfitura truskawkowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić dodać pół szklanki cukru , dodać migdały mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia i żółtka. Ciasto przelać do wysmarowanej i wyłożonej papierem blachy . Pieczemy w temperaturze 200 stopni około 15 minut . Wystudzone ciasto przekroić . Dolny płat posmarować podgrzaną konfiturą z truskawek około 1/2 słoiczka. Żelatynę namoczyć , napęczniałą , podgrzewając rozpuścić . Jogurt zmiksować z pozostałym cukrem oraz cukrem waniliowym dodać żelatynę . Śmietanę ubić na sztywno połowę wymieszać z masą jogurtową , drugą zostawić do dekoracji . Masę jogurtową nałożyć na rozmarowaną na cieście konfiturę , przyłożyć drugim ciastem , który na wierzchu posmarować konfiturą , do szpryry nałożyć śmietanę i udekorować całymi truskawkami.

