

Ciasto truskawkowe Marysi



MISIA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 szt
białko	4 szt
cukier	1 szkl
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
truskawki	50 dag
galaretka truskawkowa	2 op
śmietana 30%	400 ml
śmietan fix	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo na przemian z pianą z białek dodawać do masy żółtkowej, wymieszać delikatnie łopatką.

Formę keksową wyłożyć papierem do pieczenia, wylać do niej ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika 180stC na ok 30 minut. Upieczone i przestudzone ciasto przekroić na pół.

Truskawki oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki, ułożyć na cieście i zalać tężejącą galaretką (rozpuszczoną w połowie wody), przykryć drugą częścią ciasta. Wstawić do lodówki do stężenia się galaretki.

Śmietanę schłodzoną ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać śmietan- fix i posmarować nią ciasto.

Ponownie schłodzić w lodówce.

Najlepiej smakuje na drugi dzień.