

Szybkie ciasto truskawkowe



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biskopt

jajka	4 szt
cukier	1/2 większe szkl
mąka	1 kopiasta szkl
olej	6 łyżek
proszek do pieczenia	2/3 łyżki
ocet	2/3 łyżki
śnieżka	1 op
mleko	2/3 szkl
galaretka truskawkowa	1 op
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka

DODATKOWO:

truskawki świeże	60 dkg
galaretka truskawkowa	2 op
Pianka:	truskawkowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy biszkopt. Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo dodajemy po jednym żółtku oraz po troszeczku cukru. Nadal miksując dodajemy olej oraz mąkę. Na końcu wsypujemy proszek do pieczenia oraz wlewamy ocet. Ciasto wlewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy około 35-40 minut w temp. 170 stopni. Po przestudzeniu zdejmujemy papier.
- KROK 2 Jedną galaretkę oraz żelatynę rozpuszczamy w szklance wrzątku. Odstawiamy do przestudzenia. Śnieżkę ubijamy na sztywno z mlekiem. Wlewamy tężejącą galaretkę, miksujemy. Masę wlewamy na biszkopt. Odstawiamy do stężenia.
- KROK 3 Pozostałe dwie galaretki rozpuszczamy w 3 szklankach wrzącej wody. Truskawki układamy na stężonej pianie. Zalewamy tężejącą galaretką.
- KROK 4 Wkładamy do lodówki, aby galaretki stężały.