

Torcik podwójnie truskawkowy



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	250 g
masło	50 g
jajko	
cukier	50 g
miód płynny	50 g
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

Krem grysikowy

mleko	1/2 litra
cukier	3/4 szkl
kasza manna	3 kopiaiste łyżki
masło miękkie	200 g
sok z cytryny	do smaku

Wkładka truskawkowa

truskawki	1 kg
galaretka truskawkowa	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 kopiaista łyżka
cukier	100 g

Poncz

herbata czarna	1/2 szkl naparu
cukier	wg smaku
sok z cytryny	wg smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę posiekać z masłem, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto.
Podzielić na dwie części, upiec cienkie placki w tortownicy o średnicy 24 cm.
Ciasto piernikowe pieczemy krótko ok ,15 minut w 170 *C .
2. Odląć pół szklanki mleka, resztę zagotować z cukrem.
Kaszę wymieszać z odlanym mlekiem, dodać do wrzącego, gotować aż masa zgęstnieje. Odstawić przykryte do wystudzenia, od czasu do czasu zamieszać.
Masło utrzeć na puch, dodawać po łyżce kaszki i nadal ucierać.
Na koniec dodać odrobinę soku z cytryny na przełamanie smaku.
3. Truskawki umyć, usunąć szypułki .
Okolo 350 g zmiksować z cukrem, resztę zostawić w całości.
Żelatynę rozpuścić z kąpieli wodnej.
Obie galaretki rozpuścić w 600 ml wody.
4. Do zmiksowanych truskawek dodać żelatynę i 1/4 objętości galaretki, dokładnie wymieszać, wstawić do lodówki na chwilę , aż zacznie tężeć.
5. Pierwszy placek nasączyć i posmarować cienko kremem grysikowym.
Wyłożyć na krem tężejący mus z truskawek.
Drugi placek posmarować cienko od spodu kremem grysikowym, odwrócić kremem do dołu i przyłożyć do musu. Docisnąć lekko, nasączyć i wyłożyć resztę kremu na wierzch.
Truskawki poukładać na kremie wciskając je w głąb.
Zalać je resztą tężejącej galaretki. Tort schłodzić w lodówce, najlepiej całą noc.