

Torcik walentynkowy z serduszkciem



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Biskopt

jajka	2 szt
cukier	3 łyżki
olej	3 łyżki
mąka	1/2 szkl
kakao	1 łyżka
ocet	1/2 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Masa

śmietana 30%	1/2 szkl
galaretka truskawkowa	1/2 op
truskawki	4 szt

Dodatkowo

galaretka truskawkowa	1/2 op
-----------------------	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biszkopt: Białka ubijam na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania dodaję kolejno cukier, żółtka, olej, mąkę, kakao, proszek do pieczenia oraz ocet. Ciasto wykładam na blaszkę o wymiarach 35cm x 24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto piekę 20 minut w temperaturze 170 stopni.

2. Z przestudzonego biszkoptu zdejmuję papier. Foremką w kształcie serca wykrawam w biszkopcie 8 serduszek. W dwóch serduszkach na środku wykrawam mniejsze serduszko.

3. Masa: Galaretkę rozpuszczam w 1/2 szklanki wrzącej wody. Odstawiam do przestudzenia. Truskawki ugniatam widelcem. Schłodzoną śmietanę ubijam na sztywno. Nadal ubijając dodaję truskawki oraz tężejącą galaretkę. Miksuję.

4. Biszkoptowe serduszko smaruję masą i przykrywam następnym serduszkami. Tak postępuję jeszcze dwa razy. Na wierzchu układam serce z wyciętym środkiem.

5. Galaretkę rozpuszczam w 150 ml wrzątku. Studzę. Tężejącą galaretkę wlewam we wgłębienia w torcikach. Torciki wstawiam na godzinę do lodówki.