

Tort śmietankowy z truskawkami



ANGELIKA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemnoaczana	3 łyżki
jajko	5 szt
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżka	
olej	2 łyżki
cukier wanilinowy	1 op
śmietana	30% litr
cukier puder	do smaku
truskawki świeże	0,5 kg
czekolada do posypania	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt: ubijamy białka, dodajemy cukier, żółtka, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, 3 łyżki oleju. Pieczemy ok 40 minut

Masa: ubijamy śmietanę, dodajemy cukru pudru do smaku, żelatyna rozpuszczona w wodzie i wsuwamy na 15 minut do lodówki.

Przekrajamy biszkopt na dwie części, smarujemy masą ze śmietany, przykrywamy drugą częścią, całość smarujemy masą ze śmietany, i na wierzchu układamy truskawki przekrojone na pół, posypujemy czekoladą.