

## Tort truskawkowy z trawą cytrynową



### KORAL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto

jajko	5 sztuk
cukier	200 g
mąka pszenna	150 g
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
olej rzepakowy	1,5 łyżki
trawa cytrynowa	siekana 1 łyżeczka
młody jęczmień sproszkowany	1 płaska łyżeczka
cukier waniliowy	1/3 łyżeczki

#### masa

truskawki świeże	500 g
powidła śliwkowe	4 łyżki
śmietana 30%	600 ml
cukier waniliowy	1 łyżeczka
syrop klonowy	ok. 4 łyżki
sok z cytryny	
fix do śmietany	2 opakowania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Całe jajka dokładnie ubijamy z cukrem.
- Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia.
- Do utartych jajek dodajemy po łyżce mąkę, delikatnie mieszając. Na koniec dolewamy olej.
- 2/3 ciasta przekładamy do wysmarowanej 21 cm tortownicy. Resztę mieszamy z trawą cytrynową, jęczmieniem, cukrem waniliowym i wykładamy na białe ciasto.
- KROK 2      Biszkopt pieczemy ok. 30 minut w 170 C.
- Schłodzoną śmietanę ubijamy pod koniec dodajemy , cukier waniliowy, 2 fixy, syrop klonowy i odrobinę soku z cytryny.
- Upieczony biszkopt kroimy na pół.
- KROK 3      Dolną warstwę smarujemy powidłami śliwkowymi, nakładamy połówki truskawek, przykrywamy warstwą ubitej śmietany.
- KROK 4      Przykrywamy drugą częścią biszkoptu, nakładamy śmietanę i plasterki truskawek. Boki posypujemy kolorowymi opłatkami. Schładzamy.