

Truskawki na biszkopcie z pestek dyni



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopt

mąka pszenna	40 g
pestki dyni	prażone zmielone 30 g
cukier	85 g
jajko	2 sztuki
olej rzepakowy	3/4 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 płaskiej łyżeczki

wierzch

śmietana 30%	200 ml
syrop klonowy	2 łyżki
cukier puder	1-1,5 łyżki
dżem truskawkowy	ok.6 łyżek
winogrona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Prażone pestki dyni mielimy w młynku, mieszamy z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia.

Jajka z cukrem ubijamy do białości, dolewamy olej, i dalej już za pomocą łyżki dodajemy stopniowo suche składniki.

- KROK 2 Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem 20 cm tortownicy, pieczemy w 160-170 C około 20 minut. Studzimy.
- KROK 3 Serek powinien mieć temperaturę pokojową i trzeba odlać z niego wodę. Serek mieszamy z cukrem pudrem, stopniowo dolewamy syrop klonowy. Chłodną śmietaną ubijamy, pod koniec dodajemy śmietan-fix. Delikatnie mieszając, po łyżce dodajemy do serka ubitą śmietaną.
- KROK 4 Biszkopt smarujemy 3 łyżkami dżemu i rozkładamy połówki truskawek.
- KROK 5 Truskawki przykrywamy masą serowo śmietanową. Resztą masy pokrywamy boki ciasta.

Na wierzch kładziemy połówki truskawek , polewamy leciutko podgrzanym dżemem, na koniec dodajemy kilka winogron.

Wstawiamy do dobrze schłodzonej lodówki