

## Truskawkowe oczka



### MYSZKA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szkl
<b>jaja</b>	4 szt
<b>cukier puder</b>	1 szt
<b>truskawki</b>	1 kg
<b>galaretka czerwona</b>	4 op
<b>bita śmietana</b>	1\2 szkl

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka dokładnie utrzeć z cukrem na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę. Mąkę przesiać. Wyłożyć warstwami na żółtkową masę mąkę i pianę z białek, delikatnie wymieszać. Wypełnić masą natłuszczoną formę. Piec ok. 30 min w temp. 180°C. Galaretki rozpuścić w połowie przewidzianej w przepisie wody, ostudzić. Na upieczonym cieście ułożyć truskawki, zalać tężejącą galaretką. Udekorować kleksikami bitej śmietanki.