

Truskawkowy puch



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na biszkopt:

mąka	0.5 szklanki
cukier	0.5 szklanki
czekolada gorzka	50 gramów
mąka ziemniaczana	1 łyżka
kakao	2 łyżeczki
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Warstwa truskawkowa z maślanki:

maślanka	200 mililitrów
truskawki	25 dag
cytryna	0.5 sztuki
galaretka truskawkowa	1 sztuka

Krem truskawkowy:

truskawki świeże	20 dag
żelatyna	5 łyżeczek
cukier puder	1 łyżka
śmietana 30%	500 mililitrów

Wierzch tortu:

śmietanka 36% 400 mililitrów

śmietan fix 1 sztuka

Pozostałe:

dżem truskawkowy 0.5 słoika

galaretka truskawkowa 0.5 opakowania

truskawki 20 dag

Składniki na poncz:

wino czerwone 125 mililitrów

herbata 125 mililitrów

migdały siekane 100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Do miski wbijam białka temperatura pokojowa i ubijam na sztywno, ale nie przebijam ich. Dodaję po łyżce cukru ubijam dwie minuty i kolejna łyżka cukru i tak do wyczerpania. Na końcu dodaję po jednym żółtku mieszam mikserem ale już tylko chwilę do połączenia. Mąki przesiewam, dodaję kakao, proszek do pieczenia, startą czekoladę i mieszam. Dodaję w trzech partiach do masy jajecznej i mieszam delikatnie od spodu. Spód formy o średnicy 23 cm wykładam papierem do pieczenia. Wylewam ciasto. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 160 stopni góra-dół i piekę 50 minut. Przed wyjęciem sprawdzam patyczkiem czy ciasto się dopiekło.

Warstwa maślankowa:

Truskawki myję, obieram i miksuję blenderem, dodaję sok z cytryny. Galaretkę rozpuszczam w 1/3 szklance wody gorącej, przestudzoną lekko dodaję do truskawek. Łączę z maślanką. Garnek o średnicy 16 cm wykładam folią spożywczą boki też i wylewam warstwę maślankową. Odstawiam na noc do lodówki.

Krem truskawkowy:

Żelatynę namaczam w 1/4 szklance wody i rozpuszczam w mikrofalach. Truskawki myję, obieram i miksuję blenderem. Dodaję do nich żelatynę ciepłą. Śmietanę schłodzoną ubijam na sztywno z pudrem. Wlewam cienkim strumieniem mus truskawkowy i mieszam mikserem. Wstawiam krem do lodówki aż zetnie się do konsystencji takiej, żeby można było smarować.

Biszkopt kroję ostrym nożem na trzy blaty. Dolny blat układam w formie w której piekłam.

Nasączam go ponczem, smaruję częścią kremu, wykładam warstwę maślankową na środek, ładnie odklei się od folii jak przewrócimy do góry nogami. Smaruję kremem truskawkowym, wyrównuje i układam drugi blat. Nasączam go ponczem, smaruję dżemem, resztą kremu truskawkowego.

Układam ostatni blat. Tort wstawiam do lodówki żeby się dobrze ściął.

W tym czasie prażę migdały na suchej patelni. Śmietanę kremówkę ubijam na sztywno, dodaję fix. Zdejmuję obręcz formy, smaruję wierzch i boki śmietaną. Część zostawiam do dekoracji. Truskawki kroję na plastry. układam od środka w kwiatka. Tort dekoruję śmietaną na około. Boki obkładam migdałami uprażonymi na patelni. Muszą przestygnąć. Galaretkę rozpuszczam w 1/2 szklance wody gorącej. Jak zacznie tężeć lekko, wylewam ją na truskawki. Tort wstawiam do lodówki na dwie godziny.