Tort truskawkowy

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spody do trotu	3 sztuki
truskawki	700 gram
mascarpone	500 gram
śmietanka kremoqa	500 ml
białka dużych jaj	3 sztuki
cukier puder	200 gram
cukier	2 łyżki
fixy do śmietany	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki wymyj, usuń szypułki i pokrój je w kostkę. 2-3 truskawki pokrój w plastry, następnie na pół (przydadzą się do dekoracji). Schłodzoną śmietankę ubij z połową porcji cukru pudru i fixami. Mascarpone utrzyj łyżką (nie miksuj). Dodaj 2 płaskie łyżki cukru i truskawki, wymieszaj, następnie połącz z bitą śmietaną. Masę schłódź w lodówce przez 15 minut. Białka ubij z pozostałym cukrem pudrem na sztywną pianę i nałóż na jeden z blatów tortu. Piecz przez 6-7 minut w temperaturze 220 stopni. Wtedy beza zostanie puszysta w środku, a z wierzchu się lekko przypiecze. Na pozostałe 2 blaty nałóż masęz mascarpone, śmietany i truskawek. Na wierzchu ostrożnie połóż wystudzony blat z bezą. Udekoruj brzegi tortu połówkami plasterków truskawek.