Truskawkowiec

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jaj	5
cukru	1 szkl
mąki	1 szkl
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	
Nadzienie:	
truskawek	0,5 kg
ciastek petitki	duża paczka
wody	2*200 ml
cukru	15 dag
galaretka truskawkowa	1
budynie śmietankowe	2
śmietany kremówki	750 ml
śmietan-fixy	4
cukru pudru	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

piec biszkopt z podanych składników, na średniej blasze. Do 200 ml wody dodać cukier zgotować, dodać galaretkę i mieszać do rozpuszczenia, dolać kolejne 200ml wody z rozpuszczonymi budyniami, wsypać truskawki i całość gotować mieszając na małym ogniu aż do zgęstnienia. Masę ostudzić i wyłożyć na biszkopt. Śmietanę ubić z 4 łyżkami cukru pudru i śmietanfixami, wylać śmietanę na masę truskawkową. Wyłożyć śmietanę ciastkami i polać roztopioną polewą, wstawić do lodówki do stężenia.