TRUSKAWIEC



ILINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	500 gram
galaretka truskawkowa	1 szt.
bita śmietana	1 szt.
galaretka niebieska	1 szt.
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
olej	4 łyżki
jaja	4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie biszkoptu:
Oddzielamy białka od żółtek. W osobnym naczyniu ubijamy na sztywno białka.
W następnym naczyniu ubijamy żółtka cukrem, następnie dodajemy mąkę, olej i proszek do pieczenia.
Na blaszce 25x28 cm pieczemy biszkopt w temp. 160 stopni około 30 minut.
Przygotowujemy galaretkę truskawkową (rozpuszczamy ją w 150 ml gorącej wody).
Umyte truskawki miksujemy do uzyskania jednolitej masy, a następnie dodajemy wystudzoną , tężejącą galaretkę truskawkową i mieszamy. Odstawiamy do lodówki na 10 minut.
Zdejmujemy z upieczonego biszkoptu górną warstwę(najlepiej nożem) a następnie nakładamy masę truskawkową . Wkładamy do lodówki w celu stężenia masy.
W tym czasie przygotowujemy galaretkę niebieską (rozpuszczamy ją w 150 ml gorącej wody).
Bitą śmietanę w proszku ubijamy w 200 ml mleka lub wody a następnie wystudzoną, tężejącą galaretkę dodajemy do bitej śmietany i miksujemy.
Nakładamy na warstwę truskawkową. Ozdabiamy widelcem w postaci różnych wzorów.
SMACZNEGO!