

Tort truskawkowy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	szczypta
dżem truskawkowy	1 sztuka
MASA BUDYNIOWA	
mleko	1 litr
budyń śmietankowy	2 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka	4 łyżki
margaryna	200 g
truskawki	250 g
MASA ŚMIETANOWA	
śmietana 30%	400 ml
cukier puder	3 łyżeczki
śmietan fix	2 opakowania
kakao	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy z dodatkiem soli na sztywną pianę. Do piany dodajemy po łyżce cukru a następnie żółtka, ciągle miksując.

Proszek do pieczenia wymieszać z mąką. Dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.

Ciasto wylać na dużą formę wyłożoną papierem do pieczenia i piec ok 20min w temp. 180°C.

Gotowe ciasto jeszcze ciepłe położyć na zamoczoną ściereczkę i delikatnie ściągnąć papier.

Zawinąć ciasto w roladę i odstawić na ok 20 - 30 min.

Rozwinąć i posmarować dżemem truskawkowym, a następnie zwinąć i odstawić do lodówki na ok 60min.

Po tym czasie roladę kroimy na ok 18 - kawałków. Tortownicę o średnicy 24 układamy roladą.

Zaczynamy od układania rolady na bokach (na tzw. stojąco) oraz na dnie (na tzw. leżąco).

0,5 litra mleka gotujemy. Pozostałe 0,5 litra mieszamy z budyniami, cukrem oraz mąką - wszystkie składniki muszą się całkowicie rozpuścić. Wlewamy powoli do gotującego się mleka i na małym ogniu gotujemy, cały czas mieszając, aż budyń zgęstnieje. Odkładamy, żeby przestygł.

Margarynę miksujemy, dodajemy do niej po łyżce zimnego budyniu. Masa powinna być jednolita bez grudek.

Półowę masy nakładamy na roladę i układamy truskawki pokrojone na ćwiartki i ponownie nakładamy pozostałą masę na truskawki. Umieszczamy w lodówce na ok 15min.

Śmietanę ubijamy na sztywno, dodając cukier puder oraz śmietan Fix.

Gotową nakładamy na masę budyniową .

Pozostałymi truskawkami dekorujemy wierzch i posypujemy do smaku kakao.

Tort schładzamy ok 10-12h.

Smacznego !!