Ciasto przekładane truskawkami



CZEKOLADKA_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	1 szt
jajko	5 szt
cukier	2,25 szkl
mąka pszenna	2,5 szkl
masło	20 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki
masa	1 szt
mleko	600 ml
budynie waniliowe z cukrem	2 szt
żółtko jajek	2 szt
mleko w proszku \"pełne\"	30 dag
masło	17 dag
truskawki	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cukier utrzeć z żółtkami, stopionym i przestudzonym masłem oraz mąką zmieszaną z proszkiem. Dodać ubite białka. Połowę ciasta wylać na natłuszczoną i wyłożoną papierem blaszkę o wym. 25x36cm. Do reszty ciasta dodać kakao, wylać na jasne ciasto. Piec ok. 30 min w temp. 180st. Przestudzić, przekroić.

2. Na mleku ugotować budynie, przestudzić. Masło utrzeć z żółtkami, dodawać na przemian po łyżce budyniu oraz mleka w proszku. 1/3 kremu przełożyć blaty ciasta. Odrobinę kremu rozsmarować na wierzchu ciasta, poukładać truskawki, jedną obok drugiej. Wyłożyć resztę kremu tak, aby przykrył całe owoce. Można posypać startą czekoladą. Dobrze schłodzić.