Ciasto biszkoptowe z truskawkami i masą ajerkoniakową

IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
mąka	3/4 szklanki
mąka zmieniaczana	1/2 szklanki
jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
woda	6 łyżek
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
margaryna	100 g
mleko	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielamy od białek. Żółtka ucieramy z cukrem aż cukier się rozpuści pod koniec ucierania dodajemy po łyżce wody. Z białek ubijamy pianę dodajemy szczyptę soli by lepiej się ubiła. Ubitą pianę dodajemy do żółtek i dodajemy przesiane mąki i proszek do pieczenia a następnie cukier waniliowy. Wszystkie składniki delikatnie ale starannie mieszamy łyżką drewnianą. Gotowe ciasto wylewamy do formy - obłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 30 min w temp. 170\'C.
Galaretkę rozrabiamy wg przepisu na opakowaniu.
Truskawki myjemy, obieramy z ogonków a następnie kroimy na pół. Odkładamy kilka truskawek na wierzch do dekoracji a resztę miksujemy. Masę ajerkoniakową przyrządzamy wg przepisu z opakowania - zawartość torebki wsypujemy do mleka i miksujemy na jednolitą masę ok 2 min. następnie dodajemy margarynę i ponownie miksujemy aż margaryna się rozpuści. Dodajemy truskawki i miksujemy aż masa się zabarwi równomiernie.
Upieczony biszkopt kroimy na pół i przekładamy masą następnie przykrywamy biszkoptem i lekko smarujemy pozostałą masą wierzch. Układamy truskawki i zalewamy tężejącą galaretką. Ciasto wkładamy do lodówki. Smacznego !!