

Tort truskawkowy z kremem



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukru	3/4 szkl
mąki pszennej	1 szkl
mąki ziemniaczanej	1 szkl
proszku do pieczenia	1/2 łyżeczki
skórka z cytryny	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

MASA:

1/2 kg serka mascarpone,
1/2 kg twarogu,
200ml śmietanki kremówki,
4 łyżeczki żelatyny,
sok z cytryny,
15 łyżek cukru,
cukier waniliowy,
3 łyżki cukru pudru,
40 dag konfitury truskawkowej,
40 dag truskawek.

1. Biskopt: Białka ubić, dodawać po 1 żółtku. Stopniowo dodawać mąkę zmieszaną z proszkiem. Sosać skórę z cytryny. Przełożyć na blaszkę o wym. 37x42cm. Piec ok. 15-20 min w temp. 225st. Przekroić wzdłuż i jedną połowę ciasta wyłożyć na ściereczkę i zrolować.

2. Masa: Żelatynę zmieszać z odrobiną zimnej wody, rozpuścić na parze. Twaróg zemleć, dodać serek mascarpone, sok oraz cukier i cukier waniliowy. Dodać żelatynę. Truskawki umyć, osączyć na sicie, rozgnieść widelcem i dodać do masy. Kremówkę ubić z pudrem, dodać do kremu. Zrolowany biskopt rozwinąć, posmarować połową konfitury, ponownie zrolować i pokroić w plasterki, wyłożyć nimi dno tortownicy. Wyłożyć 2/3 kremu. Z drugiego kawałka ciasta wyciąć krążek, którym należy przykryć krem, lekko docisnąć. Posmarować resztą konfitury. Wierzch i boki ciasta posmarować pozostałym kremem. Udekorować świeżymi truskawkami. Dobrze schłodzić.

