

Szybki i prosty tort z truskawkami



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 szt
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	0,5 szklanka
mąka krupczatka	0,5 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczka

masa do środka:

budyń waniliowy	1 opakowania
mleko	0,5 l
margaryna	125 g
truskawki	300 g

MASA NA WIERZCH

śmietana 30%	350 ml
śmietanfix	1 opakowanie
cukier	2 łyżka
truskawki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka rozdzielamy.

Białka ubijamy z cukrem i sodą na sztywną masę.

Dodajemy żółtka i delikatnie mieszamy.

Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.

Delikatnie łączymy składniki i przelewamy do foremki (użyłam foremki o średnicy 18 cm).

Pieczemy około 30 minut w 180 stopniach.

Budyń przyrządzamy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Studzimy, po czym miksujemy z margaryną.

Wkrajamy do niego truskawki, mieszamy i odstawiamy do lodówki.

Schłodzoną śmietankę ubijamy z cukrem i śmietanfixem.

Wystudzony biszkopt przekrawamy na 3 równe części.

Dwie z nich przekładamy masą budyniową z truskawkami.

Przykrywamy trzecią.

Na wierzchu i bokach rozsmarowujemy masę śmietankową.

Na górze układamy truskawki.

Torcik wkładamy do lodówki do schłodzenia.

Smacznego :)