

Truskawkowe spojrzenie



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto: mąka pszenna	1/2 szklanki
mąka krupczatka	1/3 szklanki
jajko	4 szt
olej	2 łyżki
ocet	1 łyżka
woda	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	1 szt
mleko	300 ml
mleko	1 łyżeczka
pisak czekoladowy	1 szt
truskawki	1/2 kg
Krem:	1 do tortów o smaku śmietankowym
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto biszkoptowe:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszając dodać olej i wodę wymieszaną z octem. Upiec biszkopt na kwadratowej formie 25 / 25.
- KROK 2 Biszkopt przekroić na pół i naponczować 1/2 szklanki wody z 3 łyżkami cukru.

- KROK 3 Krem:
masło utrzeć na puch.
- KROK 4 Do zimnego mleka wsypać zawartość torebki kremu do tortów o smaku śmietankowym i zmiksować. Dodać masło i wszystko razem zmiksować.
- KROK 5 Truskawki umyć, obrać ze szypułek i połowę z nich przekroić na pół. Na ciasto wyłożyć 1/3 kremu i ułożyć pokrojone truskawki.
- KROK 6 Pokrojone truskawki przykryć połową pozostałego kremu.
- KROK 7 Następnie położyć ciasto i przykryć pozostałym kremem. Równomiernie rozprowadzić krem na cieście.
- KROK 8 Drugą część truskawek ułożyć na górze jako dekoracje.
- KROK 9 Cukier puder wymieszać z łyżeczką mleka i nałożyć do szprycy z okrągłym otworem.
- KROK 10 Szprycą malować oczy na truskawkach, a czekoladowym cukrowym pisakiem żrenice.
- KROK 11 Ciasto udekorować liśćmi truskawek i dobrze schłodzić. Pyszne!