

Tort z truskawkową bitą śmietaną



RADOSŁAW3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawka	600 g
cukier	100 g
łyżek pomarańczowego likieru	6 łyżek
listków białej żelatyny	6 łyżek
śmietanki kremówki	1/2 + 1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#1

Oczyszczone truskawki opłukać i osuszyć. Dodać cukier oraz likier i odstawić do schłodzenia.

2

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. 1/2 l kremówki dokładnie ubić. Najładniejsze truskawki odłożyć do przybrania resztę zetrzeć w mikserze.

3

żelatynę podgrzewać, stale mieszając aż się rozpuści. Dodać puree truskawkowe, chwilę chłodzić.

4

Do formy tortowej włożyć spód biszkoptowy. Boki formy wysmarować tłuszczem i wyłożyć pergaminem. Puree truskawkowe wymieszać z bitą śmietaną. Otrzymany krem nałożyć na spód biszkoptowy i docisnąć drugim biszkoptem.

5

Tort schłodzić. Wyjąć z formy, posmarować i przybrać bitą śmietaną z dodatkiem cukru waniliowego oraz połówkami truskawek. Powierzchnię posypać orzeszkami pistacjowymi.