

Tort truskawkowy

**CAROLINE1983****CZAS
PRZYGOTOWANIA**
30 MIN**ILOŚĆ
PORCJI**
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
mąka ziemniaczana	1/4 szklanki
mąka pszenna	3/4 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
truskawki świeże	1/2 kg
jogurt naturalny	150 g
galaretka truskawkowa	1 szt.
krem jogurtowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Obie maki i proszek do pieczenia wymieszać. Żółtka utrzeć z cukrem ("na biało") i stopniowo dodawać do nich na przemian mąkę i pianę z białek cały czas mieszając (ja cały czas używałam blendera). Gotowe ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej tarta bułką tortowniczą i wstawić do nagrzanego do ok 170 stopni piekarnika. Piec ok 40 minut. Gotowe ciasto (ostygnięte) przekroić na 3 krążki. Galaretkę przygotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, odstawić do przestygnięcia. Truskawki umyć i odszypułkować. Krem jogurtowy zmiksować z jogurtem i wodą (zgodnie z przepisem na opakowaniu). Ponieważ biszkopt lubi się nieco skurczyć na spód kładziemy krążek z wierzchu, smarujemy kremem jogurtowym i posypujemy truskawkami pokrojonymi w plasterki, przykrywamy środkowym blatem i nakładamy kolejną warstwę przełożenia. Spodni blat smarujemy cienko kremem (żeby galaretka nie wsiąkała w ciasto) i wkładamy z powrotem do tortownicy, ozdabiamy truskawkami i zalewamy tężejącą galaretką. Wstawiamy do lodówki żeby galaretka się zestaliła. Pozostałym kremem wyrównujemy boki podstawy naszego tortu. Kiedy krążek z galaretką będzie gotowy (galaretka musi być dobrze zestalona) obkrawamy go dookoła żeby odszedł od blachy, zdejmujemy opaskę tortownicy i delikatnie przekładamy na wierzch tortu. Wstawiamy do lodówki na ok. 2 godziny żeby krem się zestalił. Ja robiłam w ten sposób bo po przełożeniu kremem nie było już miejsca na wylanie galaretki i wpadłam na pomysł zrobienia tej warstwy oddzielnie i położenie jej na gotowym torcie. Jeśli ktoś lubi ciasta z dużą ilością kremu może użyć jego podwójnej porcji.