

Wieniec podwójnie truskawkowy



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zelatyny na 100ml goracej wody	4 łyżki
świeżych truskawek	500 g
czubata łyżka cukru pudru	1
galaretki truskawkowe (każda rozpuścić w 350 ml wody, najlepiej obydwie razem w 700ml),	2 opakowania
paczka herbatników, mogą być maslane lub zwykłe	200 g
forma na wieniec	
jogurt truskawkowy	1000 kremowy
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dwie galaretki rozpuszczamy w 700ml goracej wody, odstawiamy do ochłodzenia. Podobnie robimy z żelatyną - 4 łyżki stołowe żelatyny, rozpuszczamy w 100ml goracej wody i odstawiamy do ochłodzenia. Truskawki obieramy, myjemy i kroimy w podłużne paski. Formę wienca, natłuszczamy od wewnątrz olejem, za pomocą papierowego ręcznika lub chusteczek. Jogurt przelewamy do miski. Na wypukłą część wienca, wlewamy galaretkę i to będzie nasza wierzchnia warstwa. Wstawiamy na ok 5-10 min do lodówki, po czym wyjmujemy i w galaretkę delikatnie wciskamy pokrojone truskawki, odstawiamy do lodówki. W tym czasie do jogurtu dodajemy czubatą łyżkę cukru pudru (mieszamy), następnie ok 6 łyżek galaretki truskawkowej (mieszamy), potem, połowę z ilości truskawek która nam została (mieszamy), a na koniec wlewamy żelatynę (jeżeli ta za mocno stężeje, podgrzewamy na ok 10-20 sek w mikrofalach) i wszystko dobrze mieszamy. Masę jogurtową wlewamy jako kolejną warstwę po galaretkę z truskawkami. Odstawiamy do lodówki na co najmniej 20 min. Gdy już masa jogurtowa dostatecznie stężeje, wyciągamy formę z deserem z lodówki i nakładamy kolejną warstwę - truskawki z galaretką. Wlewamy ok połowę (można ciut więcej) galaretki na masę jogurtową i posypujemy truskawkami (wszystkie, które nam zostały). Odstawiamy na ok 15 min do lodówki, po czym wyciągamy deser i kładziemy ostatnią warstwę, z herbatnikami. Galaretkę podgrzewamy, by była lekko ciepła (w mikrofalach ok 30-40 sek). Układamy herbatniki na warstwie galaretki, w pustą przestrzeń wkładamy pozostałe ciastka, po czym zalewamy podgrzaną galaretką. Teraz możemy czystymi dłońmi, ładnie powypelniać luki między ciastkami, naciskając delikatnie rozmiękczone herbatniki, tak aby utworzyły jednolitą powierzchnię. Wstawiamy deser do lodówki, najlepiej na kilka godzin, po czym deser jest gotowy do spożycia. Ale zanim to nastąpi, trzeba go z formy wyciągnąć ;). Dookoła komina i dookoła zewnętrznej strony formy, obkrajamy nożem, by oddzielić deser od naczynia. Zagotowujemy wodę w czajniku, nalewamy do odpowiednio szerokiej miski (takiej, na której można postawić wieniec, by gorąca para nieco podgrzała galaretkę, aby deser mógł swobodnie odstąpić od formy) i kładziemy formę z deserem. Trzymamy ok 10 min, po czym przewracamy na okrągły, płaski talerz i do góry nogami. Mnie deser zawsze ładnie odchodzi, sama wpadłam na tę metodę, a ostatnio po wysmarowaniu formy olejem, odłączanie od formy nastąpiło szybciej. Deser przyrządzałam dwukrotnie i mimo iż jest mojego pomysłu, myślę, że warto go wypróbować.