

## Truskawkowa pianka (kisielowe)



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### BISZKOPT

|                      |            |
|----------------------|------------|
| jajko                | 5 szt      |
| cukier               | 3/4 szkl   |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| mąka pszenna         | 4 łyżki    |
| mąka ziemniaczana    | 1 łyżka    |

#### MASA

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| masło                 | 100 g |
| kisiel truskawkowy    | 2 op  |
| galaretka truskawkowa | 1 op  |

#### PIANKA

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| śmietana 36%          | 100 g |
| galaretka truskawkowa | 2 op  |

#### DODATKOWO

|                  |       |
|------------------|-------|
| truskawki świeże | 500 g |
|------------------|-------|

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### BISZKOPT:

Oddzielamy żółtka od białek.

Białka ubijamy ze szczyptą soli.

Pod koniec ubijania dodajemy cukier i jeszcze chwilę mieszamy.

Żółtka mieszamy z proszkiem do pieczenia.

Dodajemy żółtka do białek i mieszamy.

Wsypujemy mąkę i miksujemy do połączenia się składników – robimy to ręcznie ,albo na najniższych obrotach!

Wylewamy na blachę ( robiłam na dużej ) i pieczemy ok. 20 minut / 180C.

#### MASA:

Kisiele gotujemy w 3 szklankach wody.

Do gorącego wsypujemy truskawkową galaretkę.

Dodajemy masło i miksujemy na gładką masę.

Odstawiamy do przestudzenia.

#### PIANKA:

Galaretki truskawkowe rozpuszczamy w mniejszej ilości wody niż to pisze na opakowaniu ( w 2 szklankach ).

Odstawiamy do maksymalnego ostudzenia.

Śmietanę 36 % ubijamy na sztywno.

Mieszamy z chłodnymi , ale jeszcze nie tężejącymi galaretkami.

Ostudzony biszkopt kroimy wzdłuż.

Jedną część smarujemy masą.

Układamy na niej plasterki truskawek.

Przykrywamy drugim ciastem.

Przykrywamy pianką śmietankowo – truskawkową

Dekorujemy pozostałymi truskawkami.

Wkładamy do lodówki ( najlepiej na noc! )

Przed podaniem możemy posypać odrobiną prażonego kokosu.

Smacznego!