Wieniec truskawkowy



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szk
jajko	2 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1/2 szk
dżem wiśniowy	2 łyżki
mleko	1 szk
truskawki	300 g
perełki cukrowe	do dekoracji
cukier puder	100 g
woda	1 (przegotowana)
deser	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto dokładnie wymieszać i wlać do uprzednio wysmarowanej margaryną i wysypanej tartą bułką tortownicy z kominkiem.
Na wierzchu ułożyć truskawki.
Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni i piec 50 minut.
Przygotować lukier i polać nim wystudzone ciasto.
Udekorować perełkami i posypać delikatnie czekoladą.