

Francuski torcik z truskawkami



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125 g
mąka	125 g
sól	szczypta
mąka ziemniaczana	20 g
żółtko jajek	2 szt
śmietana	0,25 l
cukier	2+2 łyżki
koniak	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 ołatki
sok z jabłek	0,25 l
truskawki	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Tłuszcz, mąkę i sól posiekać nożem, dodać 3 łyżki zimnej wody, ciasto szybko zagnieść i odstawić do schłodzenia. Następnie rozwałkować, ułożyć w formie, nakłuć widelcem i piec w rozgrzanym piekarniku.

2. Mąkę ziemniaczaną, żółtka i trochę śmietany dokładnie wymieszać. Pozostałą część śmietany, cukier waniliowy oraz 2 łyżki cukru i koniak zagotować, dodać mąkę ziemniaczaną wymieszać ją z żółtkami, śmietaną i ponownie krótko podgotować. Krem mieszać tak długo, aż będzie zimny i będzie można nim posmarować ciasto.

3. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie odcisnąć i rozpuścić w małej ilości zagotowanego soku z jabłek. Dodać cukier i resztę soku. Odstawić do schłodzenia. Truskawki umyć i dobrze osuszyć. Rozłożyć równomiernie na kremie i zalać tężejącą galaretką. Torcik chłodzić pod przykryciem.