

Ciasto truskawkowe



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	6
szklanki cukru	1 1/2
szklanki mąki	3/4
mąki ziemniaczanej	3/4
łyżeczki proszku do pieczenia	1 1/2
kostki masła	1 1/4
szklanki cukru pudru	1 1/2
serki homogenizowane(waniliowe)	3
truskawek	około 1 1/2 kg
galaretki truskawkowe	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić dodać cukier i żółtka (na 3 razy), mąkę wymieszać z mąką ziemniaczaną i proszkiem dodać do białek (ubitych) delikatnie wymieszać. Wylać na blaszkę (najlepiej na pergamin lub papier do pieczenia ciast później będziesz musiała wyjąć biszkopt) piec w tem. około 170oC przez około 35min (na złoty kolor).Rozrobić galaretkę według przepisu i odstawić do wystygnięcia. miękkie masło miksować dodając cukier, serki homogenizowane i truskawki (zostawic pare do dekoracji). Wszystko miksować na jednolitą masę.ZIMNY biszkopt przekroić na połowę i nałożyć połowę kremu i ułożyć połówki truskawek, przykryć drugą częścią biszkoptu. Rozsmarować resztę kremu, położyć truskawki i połączyć tężniejszą galaretką (taką prawie gęstą). odstawić do lodówki.