

tort truskawkowy

IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

w przyrządzaniu ++

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki

- * 2 galaretki truskawkowe
- * 50 g żelatyny (2 i ½ szklanki wody do rozpuszczenia)
- * 1 ½ kg truskawek
- * ½ szklanki słodziku (ew. 1 szklanka cukru pudru)
- * 6 opakowań serków homogenizowanych naturalnych (po ok. 150 g)

Przygotowanie

Owoce umyć i wyłożyć na papierowe ręczniki, by ociekły. Żelatynę zalać gorącą wodą. Odstawić, aby się dobrze rozpuściła. Od czasu do czasu wymieszać. Dużą tortownicę (średnica 28-30 cm) wyścielić folią spożywczą. Serki przełożyć do dużej miski, dodać słodzik. Gdy żelatyna się rozpuści i zacznie tężeć, połączyć ją z masą serową. ½ kg truskawek pokroić na ćwiartki i dodać do serka. Delikatnie wymieszać i przelać do tortownicy. Wstawić do lodówki.

Galaretki rozpuścić w 4 szklankach gorącej wody. Zostawić do wystudzenia. Na stężącej masie serowej szczelnie ułożyć całe truskawki (szypułki odciąć tak, by owoce dało się postawić „na baczność”). Bardzo delikatnie zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na kilka godzin.