Ciasto tarte z truskawkami do kawy

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	500 g
margaryna lub masło roślinne	250 g
jajko	5 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
truskawki	30 - 40 dag
kakao	3 łyżki
margaryna	125 g
woda	6 łyżek
kakao	4 łyżki
cukier	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielamy żółtka od białek.

Zarabiamy ciasto z krupczatki, masła lub margaryny, proszku do pieczenia i 5 żółtek.
Po wyrobieniu ciasto dzielimy na 3 części.
Do jednej części dodajemy kakao.

Blaszkę smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką.
Na tak przygotowaną blaszkę ścieramy na jarzynówce jedną część białego ciasta, na jasne ciasto ścieramy ciasto z dodatkiem kakao na tarce jarzynówce (jak najgrubszej).

Białka ubijamy z odrobiną soli i z 3/4 szklanki cukru i wykładamy sztywną pianę na ciasto ciemne ciasto.
Na pianę wykładamy truskawki - latem świeże (obecnie dałam część truskawek pozostałych po zrobieniu nalewki i część truskawek mrożonych.

Pozostałą - jasną część ciasta ścieramy delikatnie na pianę z owocami.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni C. lub 150 - 160 stopni C z termoobiegiem - około 45 minut.

W tym czasie przygotowujemy polewę:
Margarynę stapiamy z wodą (6łyżek), kakao i cukrem, i ucieramy wszystko na gładko.

Po upieczeniu i ostudzeniu ciasta polewamy je przygotowaną polewą lub posypujemy je tylko cukrem pudrem ale to już wg smaku piekących