

Tort truskawkowy



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	220 ml
truskawki	1 kg
masło	1 kostka
margaryna	250 g
żółtko jajek	4 szt
cukier puder	1,5 szkl
mąka pszenna	1 łyżeczka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
Biszkopty	2 opak
listki mięty lub melisy	do dekoracji
galaretka truskawkowa	2 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i dwoma rodzajami mąki.
Zalać gorącym mlekiem i wymieszać.
Postawić na parze i ubijać mikserem ok. 15 minut.
Odstawić do ostygnięcia.
Masło i margarynę utrzeć na puszysty krem.
Mieszając, dodawać po łyżeczce masy żółtkowej i połowę porcji rozgniecionych truskawek.
Resztę owoców (kilka odłożyć do dekoracji) dodać w całości.
Na ułożone w tortownicy biszkopty wyłożyć masę.
Nakryć drugą warstwą biszkoptów, pokryć masą, ozdobić całymi lub pokrojonymi w plasterki truskawkami, przyozdobić miętą lub i zalać galaretką.