

Ciasto truskawkowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

ciasto truskawkowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Krem: -
- 20 dag masła -
- 2 jajka -
- 0,6 szklanki cukru -
- Biskopt: -
- 4 jajka -
- 0,6 szklanki mąki pszennej -
- 0,6 szklanki cukru -
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- Ponadto: -
- ok. 1.2 kg truskawek -
- 2 galaretki truskawkowe -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej blachy i piec ok. 25 minut w temperaturze 170 st. C. Ostudzić i nasączyć przegotowaną wodą wymieszaną z sokiem z cytryny.
- 2.** Jajka ubić na parze z cukrem, ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę, a następnie dodawać masę jajeczną, dalej ucierając.
- 3.** Na biskopt wyłożyć krem, następnie połówki truskawek. Całość zalać tężejącą galaretką truskawkową rozpuszczoną wcześniej w 3 szklankach wody. Schłodzić w lodówce.