

Tort truskawkowy



Składniki

Opis wykonania

Biskopt:

120 g przesianej mąki
pszennej (tortowej)

50 g przesianej mąki
ziemniaczanej

160 g drobnego cukru do
wypieków

5 jajek

Do nas?czenia biskoptu:

1/2 cytryny

2 łyżki cukru

1 i 1/2 szklanki wody

Masa:

400 ml śmietany
kremówki 36%,
schłodzonej

500 g serka mascarpone
schłodzonego

5 pełnych łyżek cukru
pudru

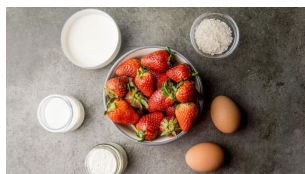
1 łyżeczka pasty z wanilii

Owoce i dodatki:

1 kg truskawek

1 szklanka wiórków
kokosowych

Tort truskawkowy to poezja smaku. Połączenie puszystego i delikatnego biskoptu z truskawkami oraz kremową masą śmietanową sprawdzi się idealnie na domowe przyjęcie urodzinowe. Tort jest wyśmienity, lekki i łatwy w przygotowaniu.



Truskawki umyj, odszypułkuj i przekrój na połówki.



Śmietanę kremówkę, cukier puder, serek mascarpone i wanilię umieść w misie miksera. Ubij do powstania gęstego kremu. Przełóż do innej miski i wstaw do lodówki. Białka oddziel od żółtek. Białka umieść w misie robota kuchennego i ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawaj partiami cukier, cały czas ubijając. Następnie dodawaj po kolei żółtka, nadal ubijając. Wsyp przesianą mąkę. Delikatnie wymieszaj przy pomocy szpatułki lub różgi kuchennej, by składniki się połączyły.



Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy wyłóż ciasto, wyrównaj. Piecz w temperaturze 160°C około 40 minut lub dłużej, do tzw. suchego patyczka.



Gorące ciasto wyjmij z piekarnika. Z wysokości około 30 cm opuść je (w formie) na podłogę lub blat. Odstaw na blat kuchenny do wystudzenia. Przestudzony biskopt przekrój na 3 blaty. Przygotuj płyn do nasączenia biskoptu - do wody dodaj sok z cytryny i cukier. Wymieszaj.