

Torcik z truskawkami i mascarpone



Składniki

6 szt. - jajka
1 szklanka - cukier puder
6 łyżka - mąka pszenna
tortowa
4 łyżka - mąka
ziemniaczana
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
2 szklanka - woda
1 szt. - saszetka herbaty o
smaku żurawiny lub
truskawek
1 łyżka - sok z cytryny
700 ml - śmietana 30%
500 dkg - serek
mascarpone
1/2 szklanka - cukier
500 dkg - truskawki
30 szt. - rurki wafłowe
puste
15 szt. - listki mięty

Opis wykonania

Syn jest wielbicielem truskawek a w połączeniu z lekką śmietanką i serkiem mascarpone to przysmak nie tylko jego ale całej rodziny i przyjaciół.

Biszkopt: Białka ubij na sztywno z cukrem. Dodaj żółtka i chwilę ubijaj. Powoli przesiewaj mąkę z proszkiem nad pianą, dodaj jeszcze wodę i wymieszaj delikatnie łyżką . Wlej do tortownicy. Piecz w 150 stopniach przez 30-40 minut. Poncz: Do rondelka wlej wodę, dodaj cukier, herbatę. Naparz herbatę. Ostudź. Dodaj sok z cytryny. Można dodać cukru, według uznania. Krem: Kremówkę mocno schłodzić! Ubij śmietanę, cukier puder dodając według swego smaku w połowie ubijania, czyli jak śmietana zacznie zostawiać 'szlaczki'. Ubitą śmietanę dodawaj powoli do mascarpone w osobnej misce, żeby nie zrobiły się grudki, ubij chwilę mikserem. Wstaw do lodówki. Ostudzony biszkopt przekrój na pół. Dolną część połóż na talerzu do tortów i nasącz ponczem, ale nie za dużo, żeby się nie rozpadł. Nałóż trochę kremu, wyrównaj. Truskawki pokrój w cienkie plasterki i rozłóż równo po całej powierzchni. Nałóż jeszcze krem, rozsmaruj, wyrównaj. Przykryj drugą częścią biszkopta. Nasącz ponownie i rozłóż resztę kremu. Udekoruj jeszcze bitą śmietaną i truskawkami, miętą. Po bokach ułóż rurki wafłowe zwiąż wszystko dla ozdoby wstążką.