

Torcik śmietanowo truskawkowy



Składniki

1,5 szklanka - mąka

7 szt. - jajka

1 szklanka - cukier

1 łyżeczka - proszek do
pieczenia

3 łyżka - cukier waniliowy
(domowy)

750 ml - śmietana 36%

750 g - truskawki

4 łyżka - cukier puder

Opis wykonania

Przepyszny delikatny biszkopt wypełniony śmietaną z truskawkami :)

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić z odrobiną soli na sztywno, powoli dodawać cukier i cukier waniliowy nadal ubijając. Dodać roztrzepane żółtka, na koniec powoli wmieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego do 180 C piekarnika. Piec około 40 min. Po upieczeniu wyjąć z blachy. po przestudzeniu pokroić na 3 warstwy. Ubić śmietaną kremówkę na sztywno. w trakcie ubijania dodawać powoli cukier puder. Truskawki umyć, dokładnie osuszyć, pokroić na cząstki. Położyć pierwszy blat, posmarować 1/3 śmietany, wyłożyć 1/3 truskawek. Na to drugi blat, kolejna porcja śmietany i truskawek. Ostatni blat, ostatnia porcja śmietany. Wygładzić wierzch i boki, udekorować pozostałymi truskawkami. Moja córka wykorzystwała jeszcze szablony do dekorowania i obsypała ciasto gorzkim kakao. Smacznego :) p.s. do śmietany można dodać śmietan fix, kto nie chce nie dodaje :)