

Biskopt truskawkowy



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **420** Ocena: **5702**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. cukru
- 1/2 szkl. mąki tortowej
- 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki letniej przegotowanej wody
- I warstwa kremu:
- 1 galaretka truskawkowa
- 1 mały jogurt naturalny
- 1/2 kg truskawek
- II warstwa kremu:
- 2 galaretki truskawkowe
- 1/2 kg truskawek

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować tortownicę. U mnie jest kwadratowa. Dno wyłożyć papierem do pieczenia. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno. Dodać cukier i nadal ubijać. Potem dodawać po jednym żółtku, ciągle ubijając. Wlać przygotowane dwie łyżki wody i przesiane mąki z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wmieszać je do ciasta. Przebrać do tortownicy. Piec w nagrzanym do 180 st. C piekarniku przez 30-35 minut. Po upieczeniu pozostawić w piekarniku, przy uchylonych drzwiczkach, aż do całkowitego wystudzenia. Pierwszą galaretkę rozpuścić w 1 1/2 szkl., gorącej, przegotowanej wody. Wymieszać i wystudzić. Dać do lodówki, a gdy galaretka zacznie zastygać połączyć ją z jogurtem. Dać jeszcze na 2-3 minuty do lodówki. Zastygający krem wylać na biskopt, który należy zostawić w foremce ale z dna biskoptu usunąć papier do pieczenia. Można go ponownie wykorzystać kładąc jeszcze raz na dno tortownicy. Wylać krem. Poukładać umyte i pokrojone na półki truskawki. Lekko je docisnąć. Dać do lodówki. Dwie pozostałe galaretki rozpuścić w 3 szkl. przegotowanej, gorącej wody. Wystudzić je i też dać do lodówki. Umyte truskawki zblendować. Zastygające galaretki połączyć z tymi zblendowanymi truskawkami. Tak powstały krem dać jeszcze na kilka minut do lodówki, a potem wyłożyć na wierzch biskoptu. Torcik dać do lodówki na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: