

Biskopt z masą truskawkową i bitą śmietaną



Autor: **laveheart**
Przepisów: **47** Ocena: **550**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 jajka
- pół szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki cukru drobnego do wypieków lub (jak w moim przypadku) cukru pudru
- szczypta soli
- 500 g truskawek (+ parę do ozdoby)
- galaretka cytrynowa
- 2 łyżki żelatyny
- pół szklanki cukru zwykłego (o ile truskawki nie są słodkie)
- 500g śmietanki 30%
- 2 łyżki żelatyny
- 1/4 szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek. Białka ze szczyptą soli (szybciej się ubije piana) ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy żółtka i cukier i miksujemy do połączenia się składników. Na samym końcu dajemy mąkę, ale wtedy już mieszamy szpatułką lub łyżką drewnianą ! Nigdy nie miksujemy !
Piekarnik nagrzewamy na 160-180°C. Ciasto wlewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 20 minut lub do tzw. "suchego" patyczka.
- 2 Zabieramy się za masę. Truskawki myjemy i obieramy ze szypułek i wkładamy do garnka. Wstawiamy na mały ogień, wlewamy troszkę wody i wsypujemy cukier (jeśli to konieczne). Gotujemy do momentu aż truskawki nie będą "papką". Dodajemy galaretkę i mieszamy. Żelatynę rozpuszczamy w odrobinie gorącej wody. Lekko wystudzoną wlewamy do truskawek. Garnek z masą z truskawek zdejmujemy z gazu i wlewamy naszą żelatynę. Odstawiamy do ostygnięcia.
Śmietankę ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania wsypujemy cukier. Żelatynę znów rozpuszczamy w odrobinie gorącej wody i odstawiamy do ostygnięcia. Kiedy wystygnie, wlewamy do bitej śmietany i miksujemy , żeby nie zrobiły nam się grudki.
- 3 Upieczony biskopt wyciągamy z blachy. (dużym ułatwieniem jest zakupienie opaski do ciast, posiadam taką i jestem z niej bardzo zadowolona, ponieważ ciasta takie jak te, które są przekładane warstwami, są równe i nic się nie rozplywa ani nie wylewa - jest po prostu równe).

Więc kiedy mamy taką opaskę zakładamy ją na naszego biszkopta. Gotową i ostudzoną oraz delikatnie zastygniętą masę truskawkową wylewamy na spód. Wstawiamy do lodówki na 30 minut.

Po tym czasie wyjmujemy i wylewamy bitą śmietanę. Wyrównujemy i wstawiamy do lodówki na parę godzin lub najlepiej na całą noc.

Na samym końcu ozdabiamy truskawkami :)



Twoje notatki do przepisu: