

Ciasto kakaowo - jogurtowe z truskawkami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11501**



> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Biskopt kakaowy:
- jajko 6
- cukier 1 szkl.
- cukier waniliowy 1
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- mąka pszenna 1 czubata łyżka
- budyń czekoladowy (bez cukru) 3
- Masa jogurtowa:
- jogurt grecki 80 dag
- galaretka cytrynowa 1
- żelatyna 1 płaska łyżeczka
- truskawki 25 dag
- cukier puder 2 łyżeczki (lub do smaku)
- Mus truskawkowy:
- truskawki 50 dag
- cukier 3 łyżki (lub do smaku)
- żelatyna 5 pełnych łyżeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy. Następnie dodawać żółtka, nadal mieszając. Mąkę, proszek do pieczenia i budyń przesiać i dodać do masy. Całość delikatnie wymieszać. Przełożyć do blachy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą, piec w temp. 170 stopni ok. 30 min. Biskopt najlepiej upiec dzień wcześniej - łatwiej go przekroić i zaoszczędzimy trochę czasu przy przygotowywaniu ciasta :-)
W dniu przygotowywania ciasta biskopt kroimy wzdłuż na pół. Jedną część włożyć do blachy, nasączyć (woda z cukrem i sokiem z cytryny).

Masa jogurtowa: Galaretkę i żelatynę rozpuścić w 200ml gorącej wody, pozostawić do ostygnięcia. Jogurt zmiksować z cukrem, do ostygniętej galaretki dodać kilka łyżek jogurtu, wymieszać, całość wlać do masy jogurtowej, zmiksować. Truskawki oczyścić pozbawić szypułek i pokroić na pół, układać je blisko siebie na biskopcie. Na truskawki delikatnie wyłożyć masę jogurtową (najlepiej łyżką, aby truskawki na dnie nie uniosły się w masie), wstawić do lodówki do zastygnięcia (ok. 30 min.)

Na zastygniętej masie jogurtowej ułożyć drugi biszkopt, nasączyć (woda z cukrem i sokiem z cytryny).

Mus truskawkowy: Truskawki oczyścić, pozbawić szypułek, zmiksować z cukrem blenderem na mus. Do miseczki odłożyć kilka łyżek musu, dodać żelatynę (proszek) i dokładnie wymieszać, pozostawić do napęcznienia, podgrzać w kuchenke mikrofalowej. Rozpuszczoną w musie żelatynę dodać do reszty musu, wymieszać

Na biszkopt wylać mus truskawkowy, wyrównać. Całość schłodzić do zastygnięcia musu, najlepiej przez całą noc.



- 2 Ciasto przechowywać w lodówce, podawać schłodzone. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: