

# Ciasto truskawkowe z bitą śmietaną. Bez pieczenia.



Autor: **Milycooking**  
Przepisów: **70** Ocena: **375**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Biskopki około 200 g
- Truskawki 500 g
- Biała czekolada 200 g
- Wiórki kokosowe 200 g
- Śmietanka 30% 500 ml

## Sposób przygotowania:

- 1 Lubie zjeść dobre ciasto jednak nie koniecznie lubię je przygotowywać a zwłaszcza piec, dlatego też staram się pokazać Wam, że ciasto bez pieczenia może też być bardzo smaczne ale i szybkie wykonaniu. Zaczynamy
- 2 Przygotowanie naszego ciasta zaczniemy od rozpuszczenia białej czekolady w kąpieli wodnej. Następnie pozostawiamy aby przestygła. W tym czasie myjemy nasze truskawki i przekrajmy na pół.

Gdy truskawki mamy gotowe a nasza czekolada jeszcze stygnie ubijamy schłodzoną śmietankę na sztywno ( jeżeli ktoś preferuje bardzo słodkie ciasta to tutaj jest moment, w którym może dodać cukier ). Gdy mamy już ubitą śmietankę dodajemy porcjami do niej przestudzoną białą czekoladę ciągle mieszając. Następnie do naszej masy dodajemy wiórki kokosowe i wszystko mieszamy.

Zostały Nam dwie najważniejsze czynności, układanie i schładzanie



- 3 Na dnie tortownicy układamy pierwszą warstwę biszkoptów ( będą dwie warstwy). Następnie wykładamy 1/3 część przygotowanej masy i dokładnie rozprowadzamy po całym spodzie. Na masę układamy nasze truskawki a na nie drugą część masy. I powtarzamy czynności czyli ponownie układamy biszkopty i masę a na samą górę resztę truskawek.

Teraz nasze ciasto truskawkowe przekładamy do lodówki i chłodzimy przez minimum 3 godziny a najlepiej całą noc. Smacznego!!



Twoje notatki do przepisu: