

Jogurtowiec zebra z truskawkami, ciasto jogurtowe, lekkie, dwukolorowe, pyszne



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **262** Ocena: **11753**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- przepis na małą tortownicę o średnicy 20cm BISKOPT - 3 jajka -5 łyżek mąki pszennej
- -4 łyżki cukru -1 łyżka kakao
- MASA JOGURTOWA
- -3 gęste jogurty naturalne po 330g każdy, czyli około 1 kg jogurtu -7 łyżek cukru pudru
- -1,5 łyżki kakao -3 łyżki żelatyny -2 łyżki śmietany kwaśnej
- DODATKI -truskawki -bita śmietana
- PONCZ -sok z 1/2 cytryny -woda -1 łyżka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie naszego ciasta zaczynamy od zrobienia biszkoptu.

Białka oddzielamy od żółtek.

Ubijamy je na sztywno, dodajemy cukier, miksujemy, dodajemy żółtka-miksujemy.

Następnie na najniższych obrotach miksujemy i jednocześnie dodajemy mąkę oraz kakao. Całość przelewamy do wyłożonej papierem lub posmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tarta tortownicy.

Biszkopt pieczemy około 10 minut-do suchego patyczka w temperaturze 170 stopni.



- 2 Gdy ostygnie ponczujemy.

Truskawki myjemy i kroimy na połówki wzdłuż. Następnie wzdłuż obręczy tortownicy układamy połówki truskawek cieciem do obręczy.



- 3

MASA JOGURTOWA

Żelatynę rozpuszczamy w 0,5 szklanki wody i dokładnie studzimy pilnując by była letnia, ale wciąż płynna.

Jogurty dzielimy na pół, czyli 1,5 jogurtu dajemy do jednej miski i 1,5 do drugiej.

Do pierwszej miski z jogurtem dajemy 3 łyżki cukru pudru oraz 1 łyżkę śmietany miksujemy.

- 4 Do drugiej 4 łyżki cukru pudru, 1 łyżkę śmietany i 1,5 łyżki kakao miksujemy



- 5 Następnie do mas dodajemy po połowie ostudzonej żelatyny, wlewamy ja miksując, nie miksujemy długo.

Po dodaniu żelatyny musimy działać szybko

Dajemy najpierw 2 łyżki (duże łyżki drewniane) białej masy, potem kakaowej, i potem na zmianę aż do skończenia mas.



- 6 następnie delikatnie wyrównujemy powierzchnie przechylając lekko ciasto w lewo i prawo.

I wsadzamy do lodówki.

Gdy stężeje dekorujemy według własnego uznania. ja dałam bitą śmietanę oraz truskawki.



7 Ściągamy obręcz tortownicy.

Ciasto jest rewelacyjne, lekkie, jogurtowe i pięknie wygląda.



Twoje notatki do przepisu: