

Tort Truskawkowy



Autor: **DomoweTorty**
Przepisów: **40** Ocena: **1143**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- 6 jajek
- 3/4 szk. mąki pszennej
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- **KREM TRUSKAWKOWY:**
- 250g. truskawek
- 1 galaretka truskawkowa
- 2 łyżki cukru pudru
- 400 ml. śmietany kremówki 36 %
- **KREM ŚMIETANKOWY:**
- 250g. serka mascarpone
- 250 ml. śmietany kremówki 36% (dobrze schłodzonej)
- pół szklanki cukru pudru
- **DO OZDOBY:**
- 250g. świeżych truskawek
- **DO NASĄCZENIA BISZKOPTU:**
- Słaba, lekko posłodzona herbata.

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT:

Wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę przesiewamy.

Oddzielamy żółtka od białek.

Białka ubijamy z dwiema łyżkami cukru na bardzo gęstą pianę.

W oddzielnym naczyniu ubijamy żółtka z pozostałym cukrem, aż do powstania żółtej kremowej konsystencji. Do masy powstałej z ubitych żółtek dodajemy przesianą mąkę (pszenną, ziemniaczaną) z proszkiem do pieczenia oraz pięć łyżek ubitej piany z białek (białka dla rozluźnienia masy, aby dała się ona łatwo wymieszać). Mieszamy wszystko dokładnie mikserem. Gdy uzyskamy już jednolitą masę, dodajemy do niej pozostałą pianę z białek i delikatnie- za pomocą łopatkki (na tym etapie nie używamy już miksera!) mieszamy, aż masa będzie puszysta i jednolita.

Naszą biszkoptową masę przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy [średnica max. 23cm].

Wkładamy do nagrzanego do 170°C piekarnika [funkcja pieczenia: góra/dół].
Pieczemy 35 do 45min, do tak zwanego suchego patyczka.

Aby biszkopt nie opadł, po wyjęciu z piekarnika, należy zrzucić go z wysokości ok 50 cm.
.[Naprawdę nie bójcie się tego sprawdzonego triku. Śmiało upuście tortownicę z wysokości kolan- a gorące powietrze uwolni się i nie zaśmie biszkoptu do środka!]

Odstawiamy do wystygnięcia, następnie okrajamy delikatnie nożykiem boki i wyjmujemy z formy.



- 2 Galaretkę należy rozpuścić w 200 ml. wrzątku i odstawić do przestygnięcia. Do przestygniętej, lekko tężejącej galaretki- dodajemy pokrojone na drobno truskawki.
W oddzielnym naczyniu ubijamy dobrze schłodzoną śmietanę z cukrem pudrem.



- 3 Do ubitej śmietany dodajemy galaretkę z truskawkami-całość dokładnie mieszamy...i krem jest gotowy!
Jeżeli krem nie jest odpowiednio gęsty do wyłożenia na biszkopt-włóżcie go na chwilę do lodówki.



4 KREM ŚMIETANKOWY:

Wszystkie składniki umieszczamy w jednym naczyniu. Rozdrabniamy serek za pomocą łyżki. Następnie całość miksujemy, aż do uzyskania gładkiej kremowej konsystencji.



5 PRZEKŁADANIE TORTU:

Biskopt kroimy na trzy równe blaty.
Kładziemy pierwszy blat na paterze i delikatnie nasączamy herbatą.



- 6 Na pierwszy blat wykładamy połowę kremu truskawkowego, który równomiernie rozprowadzamy. Przykrywamy kolejnym blatem-nasączamy i wykładamy na niego pozostałą ilość kremu truskawkowego.



- 7 Równomiernie rozprowadzoną, drugą warstwę kremu truskawkowego-przykrywamy ostatnim blatem, który również nasączamy. Na górę tortu wykładamy krem śmietankowy (mniej więcej połowę całej ilości).



- 8 Krem śmietankowy rozprowadzamy równomiernie na bokach oraz górze tortu.(Pozostałą ilość kremu wykorzystamy do ozdobienia).
Tak przygotowany tort jest gotowy do dekoracji.



- 9 DEKOROWANIE:
Truskawki kroimy na większe, płaskie kawałki.



10 Obkładamy truskawkami boki tortu.



11 Pozostałe kawałki truskawek-kroimy wzdłuż i ozdabiamy nimi górę tortu.



12 Pozostały krem śmietankowy umieszczamy w rękawie do zdobienia tortów, z dużą końcówką typu: 'zamknięta gwiazda'. Wykonujemy kremowe zdobienia dookoła góry tortu... i tort jest gotowy!!!



13 Gotowy tort przechowujemy w lodówce!

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: