

Tort truskawkowy



Autor: **Aniula**
Przepisów: 3 Ocena: 71

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 dostępne



Składniki:

- jajka, 6
- cukier puder, 15 łyżek
- mąka pszenna tortowa, 6 łyżek
- mąka ziemniaczana, 6 łyżek
- prozek do pieczenia, 3 łyżeczki
- olej, 3 łyżki
- mleko, ok.1/2 litra
- masa do tortu truskawkowa, 1
- masa do tortu śmietankowa, 1
- truskawki, 20 dag
- opłatek do dekoracji, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Zółtka utrzeć z połową cukru, cukrem waniliowym i olejem. Białka ubić z resztą cukru pudru i połączyć z masą z żółtek. Zmieszać mąki z proszkiem i dodać do masy jajecznej. Ciasto wyłożyć na tortownicę (ja piekłam na 24cm) i piec ok. 50min w temp.175 stopni. Po upieczeniu i wystudzeniu podzielić na 3 krążki. Wszystkie składniki jeszcze na początku można podzielić przez 3 i piec oddzielnie 3 takie same ciasta - oczywiście krócej :-)- wtedy nie trzeba kroić, ale jest więcej pracy.
- 2 Przygotować oddzielnie obie masy do tortu. Ja kupiłam takie do których dodaje się tylko mleko, bez masła - masa wtedy jest lżejsza, konsystencji Śnieżki. Z obu mas odłożyć troszeczkę do dekoracji. Do masy truskawkowej dodać pokrojone na małe cząsteczki (ok.2mm) truskawki - nie wielką ilość. Resztę truskawek pozostawić do dekoracji boków.
- 3 Masą truskawkową z truskawkami przełożyć krążki tortu. Masą śmietankową wysmarować boki i górę tortu. Boki tortu udekorować truskawkami, a na górę położyć dekorację z opłatka jadalnego (kupiłam na Allegro 17zł). Udekorować tort odłożonymi masami.

Twoje notatki do przepisu: