

Tort truskawkowy



Autor: **milia34**

Przepisów: **11** Ocena: **135**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Jaja, 6szt
- cukier, 25dag
- mąka tortowa, 25dag
- proszek do pieczenia, 1.5 łyżeczki
- Ekstrakt waniliowy, 2 łyżki
- ZIMNA WODA, 4 lyzi
- szczypta soli
- c.puder, kilka łyżek
- smietanka, 36%
- truskawki mrozone (wcześniej rozmrozić), 250g
- świeże truskawki, 200g
- smitan fix, 6 opakowań
- sok z połowki cytryny
- podłużne biszkopty, 2opakowania
- lub puste rurki, 2 opakowania
- czerwona wstazka

Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT** :białka ubić z dodatkiem soli,nadal ubijając dodac wodę i cukier.Zmniejszyć obroty i dodawać po jednym żółtku o raz ekstrakt waniliowy.Odstawić mikser i delikatnie mieszając luzka dodawać po trochu mąki z pr.do pieczenia,Ciasto wyłożyć do foremki o średnicy 28cm wyłożonej papierem do pieczenia.Piec około 30 min w temperaturze 160 c.
- 2 Rozmrożone truskawki zmiksować.Smietanę ubijać krótko na wolnych obrotach,dodawać stopniowo c puder i smietanfixy.Zwieszyć obroty i ubijać na sztywno.odłożyć dwie szlanki .Do reszty dodać truskawki i delikatnie wymieszać.
- 3 Przystudzony biszkoct poroic na 3 czesci,Sropic soiem z cytryny,Przełożyć masę truskawkową.Brzoży mocno posmarować kremem.Gore poroic odłożonym kremem,do brzożow na około poprzyklejać podłużne biszkopty lub rurki.Na wierzchu ze swięzych truskawek ułożyć dowolny wzor,przewiazać wstazka i schłodzić kilka godzin w lodowce.



Twoje notatki do przepisu: