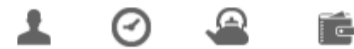


# Tort z pianką truskawkową i kremem śmietankowym



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **675** Ocena: **11092**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt:
- jajko duże 4 szt + 3 (mniejszy biskopt)
- cukier 0,5 szkl. + 1/3 szkl. (mniejszy biskopt)
- budyń śmietankowy lub waniliowy 3 op. (bez cukru) + 2 op. (mniejszy biskopt)
- proszek do pieczenia 0,5 płaskiej łyżeczki + 1/3 płaskiej łyżeczki (mniejszy biskopt)
- Pianka truskawkowa:
- mrożone truskawki 75 dag
- cukier puder 12 łyżek
- sok z cytryny 3 łyżki
- żelatyna 2 pełne łyżki (2 dag)
- śmietanka 30 lub 36% 750 ml
- cukier waniliowy 1 op.
- Krem śmietankowy:
- mascarpone 25 dag
- śmietanka 30 lub 36% 400 ml
- cukier puder 3 czubate łyżki
- opcjonalnie barwnik
- do nasączenia biskoptu: woda 1 szkl + cukier 1 łyżeczka + sok z cytryny 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie tortu najlepiej rozłożyć na 2 dni.  
Biskopt: (zawsze piekę dzień wcześniej): Z podanych składników piekę 2 biskopty. Większy kroję na 2 blaty, mniejszy wyrównuję i zostawiam jeden blat (resztę można zjeść z częścią pianki truskawkowej, ponieważ trochę mi zostało)  
Białka z solą należy ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier. Następnie dodawać żółtka, nadal miksując. Budynie i proszek do pieczenia przesiać i dodać do masy. Całość delikatnie wymieszać. Przełożyć do blachy (u mnie średnica 26cm), dno blachy wyłożyć papierem do pieczenia, piec w temp. 170 stopni ok. 30 - 35 min. (do tzw. suchego patyczka). Blachę z biskoptem wyjąć z piekarnika i rzucić ją na podłogę z wysokości 30-40cm. Odstawić do wystudzenia. W ten sam sposób upiec drugi, niższy biskopt. Po wystudzeniu wyrównać tak

aby powstał jeden równy blat.

W tym samym dniu przygotować mus truskawkowy do pianki.

Truskawki rozmrozić, np. w temperaturze pokojowej lub wsypać zamrożone do garnka, przykryć i podgrzewać na najmniejszym ogniu przez kilka minut, co jakiś czas potrząsnąć garnkiem lub zamieszać. Następnie zmiksować blenderem na mus, wylać na sitko zawieszone na czystym garnku lub misce i przetrzeć łyżką. To co pozostanie na sicie (około 2 łyżek) - wyrzucić. Przetarty mus zachować. Dodać do niego sok z cytryny, 8 łyżek cukru pudru i cukier wanilinowy. Wymieszać, całkowicie ostudzić.

Na drugi dzień: Żelatynę zalać 6 łyżkami zimnej wody i namoczyć przez 10 minut, następnie chwilę podgrzać (np. w małym rondelku) i ciągle mieszając rozpuścić ją bardzo dokładnie (nie doprowadzić do wrzenia). Do płynnej żelatyny dodać 3 łyżki musu truskawkowego, wymieszać a następnie wlać do reszty musu, wymieszać i odstawić. Ostudzić jeśli mus się ocieplił.

Ubić na sztywno schłodzoną śmietankę, w połowie ubijania zacząć dodawać stopniowo pozostałe 4 łyżki cukru pudru. Śmietanka na koniec ma być bardzo gęsta i sztywna. Dodać do niej, w dwóch partiach, ostudzony mus truskawkowy z żelatyną (ma być płynny a nie zastygnięty), za każdym razem delikatnie mieszając łyżką lub krótko miksując na minimalnym obrotach miksera.

Pierwszy blat ułożyć na talerzu, zapiąć obręcz tortownicy, biszkopt skropić 2 łyżkami nasączenia. Wyłożyć część musu i wstawić do lodówki do zastygnięcia (około 1,5 godziny, albo krócej, mus nie musi być idealnie sztywny). Przykryć drugim blatem, skropić nasączeniem i wyłożyć kolejną część musu truskawkowego (część może zostać do zjedzenia skrawków biszkopta :-)) wstawić do lodówki na kilka godzin do czasu aż mus zastygnie.



- 2 Krem śmietankowy: dobrze schłodzoną śmietanę i mascarpone ubić z cukrem pudrem na gładki sztywny krem. Częścią posmarować cienko wierzch i boki, wstawić do lodówki na ok. pół godz. Po tym czasie nałożyć na wierzch i boki kolejną warstwę kremu, wyrównać. Do dekoracji można dodać do kremu trochę barwnika. Dekorować według uznania, u mnie tyłka 1M Wiltona



③ Tort schłodzić kilka godzin w lodówce, najlepiej całą noc. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: