

# Truskawki w śmietanie – ciasto



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: **243** Ocena: **4633**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Na spód maślany:
- 1/2 szklanki cukru
- 5 dkg masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki maślanki
- 3/4 szklanki mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- ekstrakt waniliowy
- szczypta soli
- Na krem:
- 250 g serka mascarpone
- 300 ml śmietanki 30 %
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- Mus truskawkowy:
- 60 dkg truskawek
- 2 galaretki truskawkowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Miałam blaszkę o wymiarach 21x24 cm.
- 2 Upiekłam spód maślany  
Wszystkie składniki były w temperaturze pokojowej. Masło, cukier i jajko utarłam na puszystą masę. Dodałam przesianą mąkę, sól i proszek do pieczenia. Na koniec ekstrakt waniliowy. Wszystko dokładnie wymieszałam i przełożyłam do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Piekłam na złoty kolor ok. 25 minut w 180 stopniach.
- 3 Zrobiłam krem  
Śmietankę, mascarpone, cukier puder ubiłam na sztywną masę. Ubiłam wszystko razem. Na koniec dodałam ekstrakt waniliowy.  
Gotową masę wyłożyłam na ostudzony spód.
- 4 Przygotowałam mus truskawkowy  
Truskawki rozdrobiłam za pomocą blendera. Galaretki rozpuściłam w 1,5 szklanki gorącej wody i połączyłam z truskawkami. Wstawiłam mus do lodówki i chłodziłam do momentu aż zaczął tężeć.  
Wylałam tężejący mus na masę śmietankowo-serową. Wstawiłam do lodówki. Kroiłam dopiero jak ciasto całkowicie stężało.

Twoje notatki do przepisu: