

Torcik truskawkowy

data aktualizacji: 2020.06.22 autor: Redakcja



Składniki

Biszkopt: 5 jajek, 165 g cukru, 2 łyżki kakao, 120 g mąki, 4 g proszku do pieczenia

Masa: 200 ml kremówki, 250 g mascarpone, 3 łyżki cukru pudru, 300 g truskawek, 1 galaretką truskawkowa

Dodatkowo: 2 galaretki truskawkowe, około 400 g truskawek

Wykonanie

Biszkopt: białka ubić z cukrem. Następnie dodawać po 1 żółtku, cały czas miksując. Wsypać mąkę przesianą z kakao i proszkiem do pieczenia. Ciasto przełożyć do kwadratowej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 30 minut w 180 stopniach. Ostudzić.

Masa: galaretkę rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody. truskawki zmiksować blenderem. Kremówkę ubić z cukrem pudrem, potem dołożyć serek mascarpone. Dodać truskawki i lekko stężoną galaretkę. Ostudzony biszkopt przekroić wzdłuż, na dolną część wyłożyć część masy, przykryć drugą częścią biszkoptu i wyłożyć pozostałą część kremu. Schłodzić. Pozostałe galaretki rozpuścić w 1 litrze

gorącej wody. Truskawki przekroić na pół i ułożyć na kremie. Całość zalać tężejącą galaretką. Schłodzić.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35908-torcik-truskawkowy>