

Tarta biszkoptowa z truskawkami

data aktualizacji: 2021.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

Forma o średnicy 28 cm

Biszkopt:

3 jajka

3 łyżki mąki tortowej

1 łyżka skrobi ziemniaczanej

3-4 łyżki cukru

Dodatkowo:

4-5 łyżek dżemu truskawkowego

250 ml kremówki

1 śmietan-fix

1 galaretka truskawkowa

ok 400 g świeżych truskawek

Sposób przygotowania :

- Galaretka: Galaretkę rozpuścić we wrzątku (w mniejszej ilości wody niż podano na opakowaniu). Schłodzić.
- Biskopt: Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. W trakcie ubijania dodać cukier. Następnie dodać żółtka i jeszcze przez chwilę miksować.
- Mąkę przesiać. Delikatnie wmieszać w masę jajeczną.
- Spód formy natłuścić i obsypać bułką tartą.
- Biskopt przelać do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piec przez ok 25 minut. Po upieczeniu przez chwilę zostawić w uchylonym piekarniku.
- Po ostygnięciu biskopt posmarować dżemem.
- Masa: Schłodzoną kremówkę ubić ze śmietan-fixem i rozsmarować na cieście.
- Truskawki umyć, pokroić w plastry i ułożyć na warstwie śmietany.
- Na wierzch ciasta wylać tężejącą galaretkę.
Przechowywać w lodówce.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38733-tarta-biszkoptowa-z-truskawkami>