




przepisy.pl

Kakaowy biszkopt z truskawkami i bitą śmietaną



 60 minut  Łatwe

Składniki:

biszkopt

- jajka - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki

bita śmietana

- Śmietana 30% - 0.5 litrów
- śmietan-fix - 2 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek

dodatki

- truskawki - 300 gramów
- czerwony barwnik spożywczy - 1 sztuka

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- cukier - 4 łyżki
- kakao - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT:** Białka oddzielić od żółtek, ubijać na puszystą masę, następnie gdy masa stanie się biała jak śnieg, dodawać cukier i cukier waniliowy, cały czas ubijać, następnie dodawać po jednym żółtku - całość miksować 10 min.
2. Następnie mąkę przesiać przez sitko razem z proszkiem do pieczenia i wymieszać delikatnie z masą, dodać kakao i wymieszać.
3. Wylać na tortownicę wysmarowaną Kasią i obsypaną mąką wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 30 min. w 180 ST. C Po upieczeniu biszkopt przekroić na pół.
4. **Bitą śmietaną:** Wszystkie składniki na bitą śmietaną połączyć ze sobą i miksować 5 min. Część bitej śmietany odłożyć do dekoracji, a do pozostałej bitej śmietany dodać kilka kropel czerwonego barwnika i zmiksować do uzyskania koloru.
5. **Truskawki** umyć, odsączyć z wody i pokroić w kosteczkę i wymieszać z czerwoną bitą śmietaną. Pierwszą część biszkoptu nasączyć ciepłą herbatą owocową, posmarować bitą śmietaną wymieszaną z truskawkami i przykryć drugą częścią biszkoptu. Zrobić polewę!
6. **POLEWA CZEKOLADOWA:** Wszystkie składniki na polewę połączyć ze sobą i gotować na małym ogniu cały czas mieszając, aż do uzyskania czekolady. Czekoladą posmarować ciasto i na koniec udekorować białą bitą śmietaną!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl