







przepisy.pl

Tort truskawkowy z mascarpone



 30 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 150 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 120 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa serowa

- serek mascarpone - 250 gramów
- Śmietana 30% - 400 mililitrów
- cukier puder - 100 gramów
- żelatyna - 25 gramów

masa truskawkowa

- truskawki - 800 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- żelatyna - 25 gramów

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem, dodając po jednym jajku, a następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 24 cm i wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika. Piecz około 20 minut.
3. Żelatynę na masę serową i masę truskawkową zalej oddzielnie 1/3 szklanki wody i odstaw by napęczniała. Następnie podgrzej w kąpielii wodnej aby się rozpuściła.
4. Śmietankę ubij na sztywno. Serek mascarpone zmiksuj z cukrem pudrem i żelatyną i wymieszaj delikatnie z ubitą śmietanką.
5. Masę śmietanową wyłóż na upieczone ciasto. Gdy zacznie tężeć utwórz grzebieniem cukierniczym lub szerokim widelcem zębatą powierzchnię.
6. Truskawki umyj, osusz, usuń szypułki, kilka odłóż do dekoracji, resztę zmiksuj z cukrem pudrem i wymieszaj z żelatyną. Wyłóż na stężałą masę śmietanową i odstaw do lodówki by całość dobrze stężała. Udekoruj pozostałymi truskawkami.

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