



# Ciasto truskawkowe

przepisy.pl



## Składniki:

- truskawki - 0.75 kilogramów
- mąka - 1 szklanka
- mąka - 2 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 5 sztuk
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- sok z 1 cytryny - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki



60 minut



Łatwe

## Wskazówki pieczenia:



35 minut



180 °C



## Sposób przygotowania:

1. Żółtka jaj utrzeć z cukrem, aż powstanie puszysta masa.
2. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę.
3. Na pianę wlać delikatnie żółtko oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Wszystko lekko wymieszać.
5. Wlać do tortownicy wysmarowanej Kasią i posypanej tartą bułką.
6. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 stopni przez około 35 minut.
7. Przystudzone ciasto podzielić na dwie części.
8. Ugotować budyń z połowy mleka (0,25 l) i po wystygnięciu połączyć z Kasią.
9. Galaretkę sporządzić według przepisu na opakowaniu.
10. Przygotować szklankę przegotowanej, schłodzonej wody z dodatkiem soku z cytryny.
11. Połową wody nasączyć jedną część biszkoptu.
12. Następnie nasączony biszkopt posmarować kremem budyniowym, a na wierzchu ułożyć połówki truskawek.
13. Przykryć drugą połową biszkoptu i ponownie nasączyć pozostałą wodą.
14. Na ciasto ułożyć truskawki i zalać lekko gęstniejącą galaretką.
15. Gotowe ciasto wstawić do lodówki na 1 godzinę.