





przepisy.pl

Ciasto truskawkowe z kremem mascarpone



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 100 gramów
- mleko - 2 łyżki
- serek mascarpone - 250 gramów
- słodka śmietanka 30% - 200 mililitrów
- laska wanilii - 1 sztuka
- cukier puder - 50 gramów
- truskawki - 500 gramów
- galaretka - 1 opakowanie
- zimna woda - 250 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta szybko zagnieść i jeśli jest klejące włożyć do lodówki na pół godziny, a jeśli nie, wyłożyć formę ciastem i boki dość wysoko na około 4 cm.
2. Nakłuć gęsto widelcem, posmarować białkiem i wstawić do nagrzanego pieca na 180°C i piec przez 20 minut.
3. Wyjąć z pieca, ostudzić, nie wyjmować z formy. Schłodzoną śmietaną ubić.
4. Do mascarpone dodać wanilię i cukier, dobrze wymieszać mikserem, dodać ubita śmietaną i delikatnie wmieszać. Wstawić do lodówki.
5. Na ostudzony spód wyłożyć krem, wyrównać, na to nałożyć truskawki, pokrojone w plastry i zalać tężejącą galaretką.
6. Wstawić do lodówki, najlepiej na noc.

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