





Placek z truskawkami

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- woda - 2 łyżki
- cukier - 12 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie

dodatki

- Kostka do pieczenia Kasia do wysmarowania formy - 2 dekagramy
- bułka tarta do wysypania formy - 2 łyżki

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- twarożek homogenizowany - 0.5 opakowań
- cukier puder - 10 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- truskawki - 75 dekagramów
- galaretka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Żółtka utrzeć z cukrem i wodą, dodać mąkę, proszek do pieczenia i ubitą pianę.
2. Wymieszać.
3. Włożyć ciasto na blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą.
4. Upiec.
5. Krem: Utrzeć Kasię, żółtko i cukier puder.
6. Dodać stopniowo twarożek i jeszcze ucierać.
7. Masę rozsmarować na zimnym placku i na niej ułożyć umyte i osączone z wody truskawki.
8. Rozpuścić galaretkę, przestudzić, a gdy zacznie gęstnieć, zalać truskawki.
9. Placek wstawić do lodówki, aby galaretka i krem stężały.
10. Kroić ostrym nożem dość duże kwadraty.