





przepisy.pl

Placek z truskawkami i galaretką



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie wolno mieszając dodawaj po jednym żółtku i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec wlej rozpuszczoną Kasie i delikatnie wymieszaj łyżką.
2. Ciasto wylej na blachę o wymiarach podstawy 22x27 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Równomiernie rozprowadź i piecz w 180 st.C około 10 minut.
3. Upieczone ciasto wyjmij i przełóż razem z papierem do foremki keksowej o wymiarach podstawy 8x27 cm. Lekko dociśnij ciasto do formy by nie wystawało.
4. Przygotuj mus truskawkowy. Galaretki rozpuść w 1 szklance wrzącej wody i przestudź. Połowę truskawek zmiiksuj i połącz z rozpuszczoną galaretką.
5. Pozostałe truskawki ułóż na cieście w formie keksowej i zalej tężejącym musem. Ciasto odstaw na godzinę do lodówki by stężało.
6. Foremkę z ciastem przykryj deseczką i odwróć do góry dnem. Najpierw zdejmij formę, a następnie papier. Przed podaniem posyp cukrem pudrem, lub polej polewą czekoladową.

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 0.2 opakowań
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

przełożenie

- truskawki - 600 gramów
- galaretka truskawkowa - 2 opakowania

dekoracja

- cukier puder - 1 opakowanie