







przepisy.pl

Tort truskawkowy



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 prostokątna forma do pieczenia

Składniki:

- gorzka czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier - 300 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 300 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 150 mililitrów
- tłusty twarożek - 300 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- śmietanka 30% - 400 gramów
- cukier wanilinowy - 2 opakowania
- truskawki małe - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (pieczenie z termoobiegiem: 160°C). Formę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia. Czekoladę pokrusz na kawałki, a następnie wraz z kostką do pieczenia Kasia postaraj się ją delikatnie roztopić w dość niskiej temperaturze.
2. Cukier i jajka ubij w mikserze elektrycznym. Dodaj stopioną czekoladę i kostkę do pieczenia Kasia.
3. Mleko, zmielone orzechy laskowe, proszek do pieczenia i szczyptę soli dodawaj do ciasta naprzemiennie z mlekiem, mieszaj intensywnie, ale krótko. Wyłóż ciasto na blachę i piecz w rozgrzanym piekarniku około 20 minut. Wykonaj próbę patyczkiem – nie może na nim pozostać płynne ciasto. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia.
4. Świeży twarożek wymieszaj na gładką masę z cukrem pudrem za pomocą trzepaczki do piany. Śmietanę 30% ubij w mikserze elektrycznym z cukrem wanilinowym na sztywną pianę. Dodawaj porcjami do świeżego twarożku. Krem odstaw w chłodne miejsce do momentu, aż będzie potrzebny. Truskawki umyj, a około połowę pokrój w plasterki.
5. Schłodzony spód ciasta podziel na dwie równe części. Na pierwszy spód nanieś punktowo (wyciskarką do mas) dużą ilość kremu, lub ewentualnie rozprowadź go łyżką. Na wierzch połóż plasterki truskawek.
6. Na drugą część ciasta nałóż na środku masę, zostaw około 2 cm odstępu do brzegu. Na brzegu ozdób punktowo masą. Złóż obydwie części ciasta i udekoruj warstwowy tort truskawkowy owocami, a następnie w dowolny sposób schłodź. Warstwowy tort truskawkowy pokrój dużym nożem.

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