





Tort truskawkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 0.33 szklanek
- mąka - 1.2 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka
- śmietana 30% - 600 mililitrów
- cukier puder - 1 szklanka
- truskawki - 400 gramów
- żelatyna - 4 łyżeczki
- słodka herbata - 0.66 szklanek
- alkohol - 25 mililitrów
- truskawki - 1 unit
- posypka czekoladowa i kolorowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao. Miękką kostkę do pieczenia Kasia utrzyj z cukrem. Do całej ucieranej masy dodawaj po jednym jajku, a następnie mąkę i mleko.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm posmaruj kostką do pieczenia Kasia i obsyp mąką. Ciasto przełóż do tortownicy i piecz w 180 st.C około 30 minut.
3. Upieczone ciasto wyjmij z tortownicy, odwróć do góry dnem i zostaw do przestygnięcia. Chłodne ciasto przekrój na dwa blaty.
4. 200 mililitrów śmietany 30% ubij z połową cukru pudru. Połowę truskawek zmiksuj, resztę pokrój na kawałki. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej przegotowanej wody by napęczniała, a następnie podgrzej aby się rozpuściła. Żelatynę najpierw wymieszaj ze zmiksowanymi truskawkami, a następnie delikatnie połącz z ubitą śmietaną i pokrojonymi truskawkami.
5. Dolny blat ciasta włóż ponownie do tortownicy i skrop połową ponczu. Na ciasto wyłóż krem i przykryj drugim blatem. Całość polej resztą ponczu i odstaw do lodówki by krem stężał.
6. Tort wyjmij z tortownicy. 400 mililitrów schłodzonej śmietany 30% ubij z resztą cukru pudru na krem i posmaruj nią boki i wierzch tortu. Pozostały krem włóż do szprycy. Tort udekoruj truskawkami, posypką i rozetkami kremu.

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