





przepisy.pl

Truskawki w słodkim biszkopcie



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- truskawki - 0.75 kilogramów
- mąka - 1 szklanka
- mąka - 2 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- sok z cytryny - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Żółtka jaj utrzeć z cukrem, aż powstanie puszysta masa.
2. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę.
3. Na pianę wlać delikatnie żółtko oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Wszystko lekko wymieszać.
5. Wlać do tortownicy wysmarowanej Kasią i posypanej tartą bułką.
6. Przystudzone ciasto podzielić na dwie części.
7. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180 stopni C przez około 35 minut.
8. Ugotować budyń z połowy mleka (0,25 litra) i po wystygnięciu połączyć z Kasią.
9. Galaretkę sporządzić według przepisu na opakowaniu.
10. Przygotować szklankę przegotowanej, schłodzonej wody z dodatkiem soku z cytryny.
11. Połową wody nasączyć jedną część biszkoptu.
12. Następnie nasączony biszkopt posmarować kremem budyniowym, a na wierzchu ułożyć połówki truskawek.
13. Przykryć drugą połową biszkoptu i ponownie nasączyć pozostałą wodą.
14. Na ciasto ułożyć truskawki i zalać lekko gęstniejącą galaretką
15. Gotowe ciasto wstawić do lodówki na 1 godzinę.

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