





Truskawkowa pianka

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka z cukrem ubijamy mikserem na puszystą masę, dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy końcówkami do mieszania.
2. Ciasto wylewamy na blachę (prostokątną). Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 160°C i pieczemy 10-15 minut.
3. Galaretki rozpuszczamy w około 800 ml wrzątku, zostawiamy do wystudzenia. Truskawki miksujemy.
4. Gdy galaretką nieco stężeje, łączymy ją z musem. Żelatynę dokładnie rozpuszczamy w 150 ml gorącej wody, po czym studzimy i dodajemy do masy.
5. Masę ostawiamy do częściowego stężenia, a następnie wylewamy na ostudzony biszkopt i wstawiamy do lodówki, by stężała.
6. Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno i kleksami dekorujemy ciasto.

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

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka - 5 łyżek

masa truskawkowa

- truskawki - 1 kilogram
- galaretką truskawkowa - 2 opakowania
- żelatyna - 3 łyżki
- Śmietana 30% - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 łyżka