



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 0.3 szklanek
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 0.25 łyżeczek
- maślanka - 0.5 szklanek
- olej - 0.5 szklanek
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- gorąca woda - 0.5 szklanek

krem

- serek śmietankowy - 45 dekagramów
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- truskawki - 40 dekagramów
- żelatyna - 2 łyżeczki

wierzch

- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- truskawki - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie ciasta: wszystkie składniki ciasta mieszamy razem i wylewamy do wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tarta tortownicy i pieczemy w temp. 175 st około 45 min.
2. Ostudzony należy przekroić na pół.
3. Masa truskawkowa: Ser ucieramy z cukrem i aromatem.
4. Dodajemy połowę truskawek wcześniej zmiksowanych, a drugą połowę kroimy na małe kawałeczki.
5. Galaretkę wraz z żelatyną rozpuszczamy w połowie szklanki gorącej wody i ostudzone dodajemy do masy.
6. Kiedy masa zacznie się ścinać, przekładamy ciasto zostawiając odrobinę na wierzchu.
7. Ciasto najlepiej składać w zamkniętej tortownicy.
8. Wstawić do lodówki na godzinę, po czym ułożyć na wierzchu truskawki przeznaczone do dekoracji i zalać tężejącą galaretką!
9. Chłodzić przez noc.