

Biskoptowe ciasto z truskawkami



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- jajko - 3
- cukier - 50 g
- mąka - 90 g
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1
- śmietana kremowa - 0,5 l
- cukier - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- tłuszcz
- truskawki - 0,5 kg
- kiwi - 0,5 kg

Opis przygotowania:

Biskopt: do rondelka wlać żółtka oraz dodać połowę cukru. Ubić trzepaczką lub zmiksować aż do uzyskania puszystej masy. Następnie za pomocą trzepaczki ubić białka na sztywną pianę, dodać pozostałą część cukru, sok z cytryny oraz cukier waniliowy. Całość ubijać przez około 2 minuty. Po tym czasie połączyć białka z żółtkami i ostrożnie wymieszać obydwie masy. Rozgrzać piekarnik do temperatury 175 stopni C. W tym czasie do masy dodawać powoli przesianą mąkę i mieszać bardzo delikatnie. Tortownicę wysmarować tłuszczem i oprószyć lekko mąką, a następnie wlać masę biskoptową. Biskopt piec przez około 25 minut. Gdy ciasto będzie gotowe, wyjąć je z piekarnika i odstawić do wystygnięcia.

Bitą śmietaną: do schłodzonej w lodówce śmietany dodać cukier oraz cukier waniliowy i całość zmiksować lub ubijać trzepaczką aż do uzyskania puszystej i sztywnej piany. Wstawić na 15 minut do lodówki.

Na biskopt nałożyć bitą śmietanę, a na wierzchu ułożyć truskawki oraz plasterki kiwi.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!