

19.06.20

Proszę o zapisanie przepisu i wykonanie ciasta.

BISZKOPT Z KREMEM BUDYNIOWYM I TRUSKAWKAMI

Jest lekki i orzeźwiający. Biszkopt z kremem budyniowym i truskawkami to ciasto, które wspaniale smakuje latem. Jest łatwe w przygotowaniu..

(okrągła tortownica o średnicy 24 cm)

Składniki:

Biszkopt:

- 3 jajka
- ½ szklanki mąki
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki cukru

Krem budyniowy:

- 500ml mleka
- 2 budynie waniliowe
- 1 op. cukru waniliowego (16g)
- ½ szklanki cukru
- 1 kostka margaryny

Dodatkowo:

- 2 galaretki truskawkowe (zrobić nie według przepisu na 1 l wody, tylko na 700ml)
- ok. 300g truskawek

Technika wykonania:

Biszkopt: Białka ubić na sztywno, dodać cukier nadal miksować. Następnie dodawać po jednym żółtku. Na koniec dodać przesiane mąki i zamieszać delikatnie drewnianą łyżką. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmarować tłuszczem, wylać ciasto i wyrównać powierzchnię. Piec ok. 25 minut w temperaturze 170°C do suchego patyczka. Ostudzić.

Krem budyniowy: ½ szklanki mleka odlać do miseczki, w której rozmieszać budynie i cukry. Resztę mleka zagotować w rondelku. Na gotujące się mleko wlać rozmieszane budynie i chwilę pogotować, stale mieszając, aż budyń zgęstnieje. Pozostawić do ostudzenia. Miękką margarynę ubić na puch, dodawać po łyżce zimnego budyniu.

Galaretki zalać 700 ml wrzątku, rozmieszać i pozostawić do ostudzenia. Następnie włożyć do lodówki,

by szybciej stężały. Truskawki umyć, obrać i przekroić na pół jeśli są duże. Na wystudzony biszkopt wyłożyć krem, na to ułożyć gęsto truskawki. Jeśli galaretki jeszcze nie stężały (trwa to dość długo) włożyć biszkopt z kremem na razie do lodówki. Galaretki wylać na ciasto jak będą widocznie tężeć. Gotowe ciasto schłodzić w lodówce. Podawać, jak galaretki całkowicie stężeje.