

Tort truskawkowy bez pieczenia

Dzisiaj jest nasz dzień – mój i P. To już tyle lat wspólnego pałaszowania moich słodkości :).

Tort truskawkowy bez pieczenia



500 g świeżych truskawek + kilkanaście sztuk na wierzch
2 galaretki poziomkowe + 400 ml gorącej wody
500 ml śmietanki 36%
5 łyżek cukru pudru (do smaku)
galaretka krystaliczna (przezroczysta) smak truskawka-wanilia
podłużne biszkopty
świeża mięta

Galaretki poziomkowe rozpuścić w wodzie i zostawić do przestudzenia.

Truskawki bez szypułek zmiksować blenderem mus.

Kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem.

Galaretkę wymieszać ze zmiksowanymi truskawkami, a następnie przelewać je stopniowo do ubitej śmietany.

Wylać trochę masy do tortownicy o średnicy 26 cm, a następnie przekrojone na pół biszkopty układać przy brzegu formy (dzięki temu, że nalejemy trochę masy będzie łatwo je układać).

Włożyć do lodówki aby masa trochę stężała, a następnie wylać całość i ponownie włożyć do lodówki.

Rozpuścić krystaliczną galaretkę wg instrukcji na opakowaniu.

Na wierzchu tortu rozłożyć truskawki i zalać je tężejącą krystaliczną galaretką.

Włożyć do lodówki – przed podaniem ozdobić miętą.



DUSIOWA KUCHNIA





BISIOWA KUCHNIA



DUSIOWA KUCHNIA