

Tort truskawkowy na zimno

Z okazji Dnia Dziecka życzę Wam moi czytelnicy by każdy z Was patrzył na świat otwartością dziecięcą.

U nas mija właśnie rok od pewnego nieszczęśliwego wypadku i dziękuję Bogu, że mogę mieć moją Mamę wciąż blisko siebie. Wspólnie, więc świętujemy i zapraszamy na tort truskawkowy na zimno. Na zdjęciach znajduje się też bukiet kwiatów, który wygrałam dla Mamy od [Pracowni Florystycznej Alexa](#) (Gdańsk Łostwice).

Ostatnio przygotowałam ten tort w trudniejszym wydaniu, ([tort truskawkowy](#)), a dzisiaj polecam łatwiejszą i bardzo efektowną jego wersję. Dla dzieci sprawdzi się też:

[tort motyl](#)

[truskawkowe igloo](#)

[jogurtowe ciasto z truskawkami](#).

Tort truskawkowy na zimno



400-500 g mrożonych truskawek
2 galaretki + 500 ml wrzącej wody
pół litra śmietanki 30%
3 łyżki cukru pudru
500 ml śmietanki 36%
2 łyżki cukru pudru
2-3 truskawki
500 g truskawek

2 opakowania podłużnych biszkoptów

Dwie galaretki rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić do ostudzenia do temp. pokojowej.

Lekko rozmrożone truskawki (mogą być zimne) zmiksować blenderem na mus.

Ubić śmietankę kremówkę na sztywno razem z cukrem pudrem. Wymieszać galaretkę z musem truskawkowym, a następnie całość

przełąć do ubitej śmietanki i wymieszać.

Masę przełąć do tortownicy o średnicy 21 cm (może być mniejsza, masa będzie wyższa) i włożyć do lodówki na min. kilka godzin, a najlepiej całą noc.

Następnie ubić śmietankę z cukrem pudrem na sztywno (w razie problemu warto dodać śmietan-fix) oraz dodać 2-3 zmiksowane na mus truskawki (krem się zaróżowi).

Zdjąć rant tortownicy z naszego tortu, na wierzchu wyłożyć 3/4 masy śmietankowej, resztą wysmarować boki tortu.

Każdą truskawkę przekroić na 3 plastry w długość i układać na wierzchu – zaczynając od zewnątrz, a kończąc w środku.

Do brzegu tortu przyczepić biszkopty – można je dociąć, a następnie zawiązać wstążką.

Przechowywać w lodówce.





DOBOWA PĄCZKA





DUSIOVA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA



