



Ciasto truskawkowe Marysi

Autor: Kamila O

Osób: 12

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę.

Krok 2
Białka ubić na sztywną pianę.

Krok 3
Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i stopniowo na przemian z pianą z białek dodawać do masy żółtkowej, wymieszać delikatnie łypatką.

Krok 4
Formę keksową wyłożyć papierem do pieczenia, wylać do niej ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika 180°C na około 30 minut. Upieczone i przestudzone ciasto przekroić na pół.

Krok 5
Truskawki oczyścić, opłukać, pokroić w plasterki , ułożyć na cieście i zalać tężejącą galaretką (rozpuszczoną w połowie wody), przykryć drugą częścią ciasta. Wstawić do lodówki do stężenia się galaretki.

Krok 6
Śmietanę schłodzoną ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać śmietan- fix i posmarować nią ciasto. Ponownie schłodzić w lodówce.

Wskazówki

Najlepiej smakuje na drugi dzień.

Składniki:

- 4 żółtka
- 4 białka
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 dag truskawek
- 2 opak. galaretki czerwonej
- 400 ml śmietany Łaciata 30%
- Śmietan - fix