



# Tort motyl z bitą śmietaną i truskawkami

Autor: Kamila O

Osób: 4

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

**Krok 1**  
Żółtka oddzielić od białek i utrzeć je z cukrem kryształem i 1 łyżką wrzątku.

**Krok 2**  
Następnie dodać startą czekoladę, zmielone migdały, wymieszać.

**Krok 3**  
Białka ubić na sztywną pianę i połączyć z masą żółtkową.

**Krok 4**  
Ciasto przełożyć do natłuszczonej tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku w 180°C przez około 35-40 minut. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, przestudzić i przekroić na pół.

**Krok 5**  
Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody, gdy spęcznieje rozpuścić ją i przestudzić.

**Krok 6**  
Śmietanę kremówkę- schłodzoną ubijamy na sztywno z cukrem pudrem oraz cukrem waniliowym, następnie łączymy z przestudzoną żelatyną.

**Krok 7**  
Ciasto przekładamy bitą śmietaną oraz kilkoma truskawkami, przykrywamy drugą częścią ciasta, przekrawamy na pół wzdłuż i układamy na tacy w kształcie motyla.

**Krok 8**  
Wierzch tortu dekorujemy resztą śmietany, truskawek oraz listkami mięty lub melisy i odstawiamy do lodówki na co najmniej 4 godziny.

## Składniki:

- 10 jajek
- 20 dag migdałów zmielonych
- 10 dag cukru
- 20 dag czekolady
- 500 ml śmietany kremówki Łaciata 36%
- 10 dag cukru pudru
- 1 opak. cukru waniliowego
- 2 łyżki żelatyny
- 40 dag truskawek
- Listki melisy lub mięty