



Truskawkowa chmurka

Autor: Barbara Jakubczyk

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Truskawkowe galaretki rozpuść w 1,5 szklanki wrzącej wody. Przestudź, a potem wymieszaj z truskawkami. Odłóż do lodówki, aż do lekkiego zgęstnienia galaretki.

Krok 2

Tężejącą galaretkę wylej do tortownicy wyłożonej folią spożywczą. Wyrównaj i wstaw do lodówki, aż do całkowitego stężenia.

Krok 3

Białka umieść w misie miksera. Ubijaj, zwiększając obroty miksera, do otrzymania sztywnej pianki. Dodawaj cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, aż do wyczerpania i otrzymania gęstej, błyszczącej piany. Pod sam koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną. Formę o wymiarach 23 x 33 cm odwróć do góry dnem. Wysmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Masę bezową rozsmaruj na papierze na wielkość blachy. Piecz w temperaturze 140°C przez około 1 godzinę. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. W razie konieczności lekko przedłuż (lub skróć) czas pieczenia. Wystudź.

Krok 4

Wszystkie schłodzone składniki na krem umieść w misie miksera. Ubijaj do otrzymania gęstego kremu, nie za długo, aby się nie zważył. Krem przygotuj bezpośrednio przed wyłożeniem na ciasto.

Krok 5

Galaretkę wyjmij z lodówki i wyłóż na nią gotowy krem, wyrównaj. Na wierzch wyłóż wystudzoną bezę. Schłódź przez 2 godziny w lodówce. Smacznego!

Galaretka z truskawkami

200 g świeżych truskawek

2 galaretki truskawkowe

1 1/2 szklanki gorącej wody

Krem śmietankowy:

300 g śmietanki UHT łaciata 36%

150 g mascarpone Mlekpól

1 łyżka cukru pudru

Beza:

5 białek jajka

250 g cukru

2 łyżki skrobi ziemniaczanej