



Truskawkowa Zebra

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Wykonanie Ciasta:

Wiórki kokosowe podprażyć na suchej patelni do lekkiego zarumienienia. Przystudzić. Budynie i mąkę rozprowadzić w 1 szklance mleka. Pozostałe mleko, 200 ml śmietanki, syrop kokosowy i 5 łyżek cukru - wymieszać i zagotować. Powoli dolać budynie z mąką energicznie mieszając do powstania gęstej masy. Przełożyć do dużej miski, przykryć wierzch folią spożywczą i schłodzić (najlepiej po przestudzeniu - w lodówce). Dno i boki dużej prostokątnej formy wyłożyć papierem do pieczenia lub folią spożywczą. Dno wyłożyć pierwszą warstwą herbatników. Truskawki odszypułkować, umyć i zblendować z 2 łyżkami cukru i sokiem z cytryny. Następnie 2 łyżeczki żelatyny zalać wodą tylko do przykrycia. Odstawić na 5 min. do napęcznienia. Mus truskawkowy zagotować. Dodać rozprowadzoną w niewielkiej ilości wody 1-2 łyżeczki mąki ziemniaczanej. Energicznie wymieszać. Następnie zdjąć z ognia i dodać napęczniałą żelatynę. Wymieszać, lekko przestudzić i połowę wyłożyć od razu na pierwszą warstwę herbatników. Schłodzić w lodówce. Resztę fruzeliny pozostawić do wolniejszego stygnięcia w temperaturze pokojowej. Dokończyć przygotowanie kremu. Żelatynę zalać wodą tylko do przykrycia. Odstawić na 10 min. Pozostałą śmietankę ubić na sztywno z dodatkiem 2 łyżek cukru. Następnie, łyżka po łyżce dodawać zimny budyń. Miksować do uzyskania jednolitego kremu. Można dosłodzić. Żelatynę podgrzać w mikrofali tylko do rozpuszczenia się - nie dopuścić do zagotowania! (5 s). Przystudzić, zmieszać z 4 łyżkami kremu i wmiksować do reszty masy. Do kremu wmieszać połowę wiórków kokosowych. Na schłodzoną fruzelinę na pierwszej warstwie herbatników wyłożyć część kremu i przykryć kolejnymi ciastkami. Posmarować je pozostałą przestudzoną fruzeliną (jeśli jest nadal ciepła - schłodzić) i wyłożyć kolejną warstwę kremu. Przykryć herbatnikami i posmarować kremem. Posypać pozostałymi wiórkami kokosowymi. Schłodzić ciasto w formie owiniętej folią przez min. 12 godzin w lodówce (herbatniki muszą zmięknąć).

Główne Składniki:

600-700 g herbatników,

500 ml śmietanki ŁACIATA 36%,

4 łyżki syropu kokosowego,

2 budynie śmietankowe bez cukru,

3 szklanki mleka ŁACIATE 2%,

1 kopiasta łyżka mąki pszennej,

7 łyżek cukru (lub więcej),

3 łyżeczki żelatyny,

150 g wiórków kokosowych

Składniki na Fruzelinę Truskawkową:

500 g truskawek,

2 łyżeczki żelatyny,

1-2 łyżeczki mąki ziemniaczanej,

2 łyżki cukru,

2 łyżki soku z cytryny,

2 łyżki wody