
Najszybszy torcik z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3701 razy.

50 dag truskawek,

35 dag gotowych małych bez,

1 szklanka śmietany kremówki,

1 torebka cukru waniliowego,

1 łyżeczka żelatyny,

15 dag cukru.

Truskawki przebrać , umyć i usunąć szypułki. Kilka dorodnych, jednakowej wielkości owoców odłożyć do dekoracji. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody, a gdy spęcznieje dodać 2 łyżki wody i podgrzać , aż się rozpuści. Śmietankę ochłodzić , dodać połowę cukru, cukier waniliowy i ubić . Pod koniec ubijania dodać żelatynę. Tortownicę wyłożyć bezami, nałożyć truskawki i posypać je resztą cukru. Przykryć bitą śmietaną, a wierzch przybrać odłożonymi owocami. Wstawić do lodówki na 1 godzinę do stężenia.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>