
Tort z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3701 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej,

10 dag mąki ziemniaczanej,

4 jajka,

1 szklanka mleka,

20 dag cukru,

15 dag margaryny lub masła,

1 proszek do pieczenia,

zapach cytrynowy

Nadzienie:

80 dag truskawek,

galaretką owocową lub 1/2 szklanki wody i 1 1/3 szklanki soku z truskawek,

5 dag cukru,

sok z połowy cytryny,

2 dag żelatyny w proszku

Mąkę pszenną przesiać do miski. Dodać mąkę ziemniaczaną. Żółtka utrzeć z cukrem i margaryną na pulchną masę. Rozprowadzić mlekiem, połączyć z obiema mąkami. Dodać zapach cytrynowy i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki na jednolitą masę. Połączyć ją delikatnie ze sztywną pianą, uważając, aby nie uszkodzić jej struktury. Wysmarować tortownicę tłuszczem, przełożyć ciasto i piec w niezbyt gorącym piekarniku ok. 40 min. Truskawki przebrać, umyć, osączyć i usunąć szypułki. Namoczyć w zimnej wodzie żelatynę, a gdy napęcznieje, podgrzać. Dodać ją do soku z truskawek razem z cukrem i sokiem z cytryny. Wymieszać. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, przestudzić, ułożyć na nim dosyć gęsto truskawki i zalać przestudzoną i gęstniejącą galaretką. Wstawić do lodówki do zastygnięcia.

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