

---

# Tort z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3678 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,  
galaretka owocowa 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>