
Tort truskawkowy

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4964 razy.

1 duże pudełko biszkoptów

3/4 niezbyt dużych truskawek

4 białka

25 dkg cukru (drobnego)

kawałek wanilii

4 łyżeczki żelatyny

Żelatynę zmiękczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, następnie rozpuścić w jak najmniejszej ilości wrzątku.

Tortownicę wyłożyć biszkoptami, tworząc dookoła rant z połówek biszkoptów.

Ubić sztywną pianę z białek, po czym ubijając dodawać po trochu cukru, a na końcu szklanę pokrojonych drobniutko truskawek i żelatynę. Ubijać jeszcze chwilę, wyłożyć różową pianę na biszkopty.

Cały wierzch piany przykryć ustawionymi pionowo truskawkami, sparzonymi wrzątkiem na sitku.

Pozostawić w chłodnym miejscu do stężenia piany.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>