
Tort truskawkowy z bita smietana

Dodano: 2008-03-07 23:56:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2752 razy.

125 g.margaryny roslinnej
400 g.maki przennej
100 g.maki kartoflanej
1/2 proszku do pieczenia
wanilia,zapach rumowy,
150 g.cukru; 3-zoltka i 2 cale jaja
200 g.smietany do ubicia
30 g.cukru do smietany
350-400 g.truskawek
cukier puder do posypania

Przygotowac ciasto :

margaryne zagniesc razem z cukrem i zapachami powoli dodac jajka nastepnie make razem z proszkiem do pieczenia,jezeli ciasto jest troche lejace dodajmy troche maki krupczatki(50g)-nastepnie wstawmy do ochlodzenia na kilka godzin do lodowki (2-3godziny).

Ciasto walkujemy na gr. ok.1,5 cm ukladamy na krazku od tortownicy (najlepiej w miejsce tluszczu wytniemy papier do pieczenia)nigdy sie nie przykleja spod i pieczemy w temperaturze 180° przez okolo 15 min.Ostodzone ciasto skrapiamy 100g.truskawek posiekanych z cukrem i nakladamy ladnie bita smietane w kolki albo kopczyk na to wszystko ukladamy pozostale truskawki w ladna kompozycje jakis listek miety i odrobina cukru pudru -trzymamy w lodowce oczywicie podajemy na stol przed jedzeniem . Pozostale ciasto mozemy wykorzystac robiac inne ciasta a nawet bardzo smaczne ciasteczka to z owocami to z marmolada .

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>