

Ciasto z truskawkami na biszkopcie

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Biszkopt:

- 4 jajka
- 120 g cukru
- 1/3 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa budyniowa:

- 1 litr mleka
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 g margaryny
- 1 szklanka mąki pszennej

- 1 opakowanie budyniu śmietankowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 jajko

Galaretka:

- 400 g truskawek
- 2 galaretki truskawkowe

Biskopt: białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Pod koniec dodawać stopniowo cukier i żółtka. Mąki połączyć z kakao i dodać do białek z cukrem. Delikatnie połączyć i przełożyć do blaszki. Piec ok 30 minut. Ostudzić.

Budyń: w miseczce połączyć 1,5 szklanki mleka, mąkę pszenną i ziemniaczaną, jajko i budyń. Resztę mleka zagotować z margaryną i cukrami. Po zagotowaniu dodać przygotowaną mieszankę i ugotować budyń. Ciepłą masę przełożyć na upieczony biskopt. Ostudzić. Galaretki rozpuścić w 750 ml gorącej wody i pozostawić, aż zaczną lekko tężeć. W tym czasie przygotować truskawki - umyć i przekroić na pół. Poukładać na cieście. Następnie zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/30809-ciasto-z-truskawkami-na-biskopcie>