Tarta biszkoptowa z truskawkami

data aktualizacji: 2021.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

Forma o średnicy 28 cm

Biszkopt:
3 jajka
3 łyżki mąki tortowej
1 łyżka skrobi ziemniaczanej
3-4 łyżki cukru

Dodatkowo:
4-5 łyżek dżemu truskawkowego
250 ml kremówki
1 śmietan-fix
1 galaretka truskawkowa
ok 400 g świeżych truskawek

Sposób przygotowania :

- Galaretka: Galaretkę rozpuścić we wrzątku (w mniejszej ilości wody niż podano na opakowaniu). Schłodzić.

- Biszkopt: Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. W trakcie ubijania dodać cukier. Następnie dodać żółtka i jeszcze przez chwilę miksować.

- Mąkę przesiać. Delikatnie wmieszać w masę jajeczną.

- Spód formy natłuścić i obsypać bułką tartą.

- Biszkopt przelać do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piec przez ok 25 minut. Po upieczeniu przez chwilę zostawić w uchylonym piekarniku.

- Po ostygnięciu biszkopt posmarować dżemem.

- Masa: Schłodzoną kremówkę ubić ze śmietan-fixem i rozsmarować na cieście.

- Truskawki umyć, pokroić w plastry i ułożyć na warstwie śmietany.

- Na wierzch ciasta wylać tężejącą galaretkę.
  Przechowywać w lodówce.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38733-tarta-biszkoptowa-z-truskawkami