

WYKWINTNY TRUSKAWKOWIEC

SKŁADNIKI:

- 50 g Kasi
- 4 jajka
- 1/2 szklanki cukru (125g)
- 3/4 szklanki mąki (130g)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia (4g)
- przełożenie:
- 500 g truskawek
- 2 galaretki truskawkowe
- Cukier puder do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj ciasto. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie wolno mieszając dodawaj po jednym żółtku i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec wlej rozpuszczoną Kasie i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto wylej na blachę o wymiarach podstawy 22x27 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Równomiernie rozprowadź i piecz w 180st.C około 10 minut. Upieczone ciasto wyjmij i przełóż razem z papierem do foremki keksowej o wymiarach podstawy 8x27cm. Przyciśnij deseczką by ciasto nie wystawało. Przygotuj mus truskawkowy. Galaretki rozpuść w 1 szklance wrzącej wody i przestudź. Połowę truskawek zmiksuj i połącz z rozpuszczoną galaretką. Pozostałe truskawki ułóż na cieście w formie keksowej i zalej tężejącym musem. Ciasto odstaw na godzinę do lodówki by stężało. Foremkę z ciastem przykryj deseczką i odwróć do góry dnem. Najpierw zdejmij formę, a następnie papier. Przed podaniem posyp cukrem pudrem, lub polej polewą czekoladową.

Temperatura piekarnika : 180°C

Czas pieczenia: 10 minut