

Tort truskawkowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



tort

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- cukier - 20 dag
- mąka - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 5 dag
- sok z pomarańczy - 3 łyżka(i)
- truskawki - 50 dag
- kremówka - 400 ml
- cukier puder - 5 łyżka(i)
- cukier waniliowy -
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

-  Żółtka utrzeć z cukrem i sokiem pomarańczowym
-  Białka ubić na sztywną pianę
-  Białka dodać do żółtek, delikatnie wymieszać
- Następnie dodać obie mąki i ponownie wymieszać, ciasto przełożyć do natłuszczonej

formy tortowej, piec ok 30 min w temp 180 C, wyjąć z formy, ostudzić i przekroić na pół

5.



Truskawki umyć, oczyścić z szypułek, kilka zostawić, resztę pokroić i skropić sokiem z cytryny

6.



Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym

7.

Truskawki dodać do śmietany, zmiksować. Krążek biszkoptu włożyć do tortownicy, nałożyć warstwę kremu truskawkowego, ułożyć drugi krążek biszkoptu, boki i wierzch wysmarować kremem truskawkowym, udekorować pozostałymi truskawkami. Tort mrozić 6 godzi

