

Ciasto „Truskawkowa pianka”

Składniki na spód:

200 g herbatników kakaowych

70 g masła

Składniki na masę truskawkową:

1 kg truskawek

660 ml śmietany kremówki 30 %

250 g serka mascarpone

5 łyżek cukru pudru

4 łyżki żelatyny

120 ml wrzątku do rozpuszczenia żelatyny



Dodatkowo:

Czekolada mleczna

Truskawki do dekoracji

Wykonanie:

Ciasteczka kruszymy np. kulą do ucierania lub mielimy, następnie dodajemy roztopione, gorące masło. Mieszamy łyżką, aż ciasteczka wchłoną całe masło. Tak przygotowany spód wykładamy do okrągłej foremki, o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Ciasteczka rozkładamy równomiernie po całej powierzchni. Lekko dociskamy dłońmi lub np. kulą do ucierania. Foremkę wkładamy do lodówki.

Śmietanę kremówkę ubijamy na pół sztywno, następnie dodajemy 5 łyżek cukru pudru, mieszamy mikserem. Dodajemy serek mascarpone. Wszystko mieszamy mikserem do połączenia się składników. Teraz dodajemy stopniowo truskawki, które wcześniej zmieliliśmy blenderem. Chwilę miksujemy, aż truskawki połączą się ze śmietaną. Na koniec dodajemy małym strumieniem żelatynę rozpuszczoną w 120 ml wrzątku i wystudzoną. Dokładnie miksujemy, żeby żelatyna rozprowadziła się po całej masie.

Tak przygotowaną masę truskawkową wlewamy do wcześniej przygotowanej foremki i wkładamy do lodówki na kilka godzin, aż masa stężeje. Następnie nożem odcinamy ciasto wokół foremki.

Układamy połówki truskawek wokół ciasta i ścieramy mleczną czekoladę na wierzch ciasta.
Przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>