

Truskawka pod cytrynową pianką

Składniki na biszkopt:

3 jajka

100 g cukru (około 0,5 szklanki)

70 g mąki pszennej tortowej (około 0,5 szklanki)

1 łyżka kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na mus truskawkowy:

1,5 kg truskawek

3 galaretki truskawkowe (3x75 g)

2 - 3 łyżki cukru

Składniki na piankę cytrynową:

660 ml śmietany kremówki 30%

2 galaretki cytrynowe (2x75 g)

300 ml wrzątku do rozpuszczenia galaretki

5 łyżek cukru pudru

Dodatkowo:

200 g masy kajmakowej kakaowej

Czekolada mleczna lub deserowa

Wykonanie:

Na samym początku zajmiemy się przygotowaniem musu truskawkowego, ponieważ zanim dodamy go do ciasta, musi on być zimny i lekko tężeć.

Truskawki myjemy i pozbywamy się szypułek. Przerzucamy do garnka, lekko gniecemy i gotujemy na małym ogniu, aż się zagotują. Wtedy blenderem miksujemy na jednolitą masę. Następnie dodajemy cukier oraz galaretki truskawkowe w proszku. Wszystko dobrze mieszamy i gotujemy jeszcze przez 3 min. Wyłączamy i odstawiamy do wystygnięcia i lekkiego stężenia.

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką, bez użycia miksera. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15 min (grzałki góra i dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności, pod koniec pieczenia, sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę.

Blaszkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia i wkładamy do niej biszkopt. Górę biszkopta smarujemy cienką warstwą masy kajmakowej, o smaku kakaowym. Teraz wylewamy do blaszki mus truskawkowy i wkładamy do lodówki. Żeby mus dobrze stężał.

Następna warstwa to pianka cytrynowa. Przygotowujemy ją ze śmietany kremówki, którą ubijamy mikserem. Kiedy śmietana zacznie gęstnieć dodajemy 5 łyżek cukru pudru i jeszcze przez chwilę ją ubijamy. Na koniec wlewamy zimną galaretkę cytrynową, którą wcześniej zrobiliśmy z 2 paczek galaretki i 300 ml wrzątku. Wszystko mieszamy mikserem, aż składniki dobrze się połączą. Tak przygotowaną piankę wylewamy na mus truskawkowy. Ponownie wkładamy do lodówki na kilka godz., a najlepiej na całą noc, aby dobrze stężały masy. Do dekoracji używamy startej czekolady. Ciasto możemy również udekorować truskawkami.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>