



Sposób przygotowania

Biskopt Białka oddzielić od żółtek (jajka mają być w pokojowej temperaturze) i ubijać je w misce robota z końcówką do ubijania piany. Gdy białka są lekko ubite dodawać po jednej łyżce cukru i ubijać aż piana będzie ubita. Nadal ubijając dodawać po jednym żółtku. Gdy piana połączy się z białkami dodawać po łyżce obu mąk przesianych przez sitko. Mieszać najlepiej różgą ale powoli aby masa była puszysta. Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 23 cm wyłożonej na dnie papierem do pieczenia. Piec biskopt przez 40 minut w temperaturze 160 stopni. Po upieczeniu z wysokości około pół metra rzucić blachę na podłogę (oczywiście nie odwracając blachy) i zostawić blachę z biskoptem do wystudzenia na kratce. Zimny biskopt okroić na bokach tortownicy dookoła i wyjąć biskopt z formy. Przekroić na dwa placki. Masa 3/4 mleka wlać do garnka przelanego zimną wodą i zagotować. W reszcie mleka wymieszać budyń i cukier i wlać mieszankę do gotującego się mleka i energicznie mieszając chwilę gotować aż budyń zgęstnieje. Budyń zakryć dokładnie folią spożywczą tak aby folia dotykała budyniu i wystudzić. Miękkie masło utrzeć w misce i nadal ucierając dodawać schłodzony budyń. Mieszać aż masa będzie gotowa. Truskawki umyć, usunąć szypułki i pokroić. Część na plastry a część na kawałki. Przełożenie Pierwszy placek położyć na talerz lub paterę i nasączyć go lekkim roztworem herbaty. Wyłożyć 1/3 masy, rozsmarować na biskopcie i wyłożyć część pokrojonych truskawek. Znowu wyłożyć 1/3 masy i zakryć truskawki. Masę zakryć drugim nasączonym biskoptem i całe ciasto pokryć resztą masy. Wierzch udekorować kawałkami truskawek a boki dookoła plasterkami. Tort wstawić do lodówki do schłodzenia. Przed podaniem udekorować listkami mięty lub bazylii.

Torcik truskawkowy z masą budyniową



Składniki

- 5 jajek (L)
- 3/4 szk cukru
- 3/4 szk mąki tortowej
- 1/4 szk mąki ziemniaczanej
- 500 ml mleka 2 %
- 50 g budyniu śmietankowego
- cukier do smaku
- 250 g miękkiego masła
- ok. 600 g truskawek