



Ciasto truskawkowe z pianką cappuccino



Składniki

- 3 szt. jajka
- 4 łyżki cukier
- 3 łyżki mąka
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 1 kg truskawki
- 3 opak. galaretka truskawkowa
- 110 g cappuccino czekoladowe
- 16 g cukier waniliowy
- 500 g śmietana 30%
- 150 g masa krówkowa kakaowa
- 1 łyżka likier czekoladowy
- 1 łyżka kakao
- 1 opak. galaretka cytrynowa

Sposób przygotowania

Forma 24 - 26 cm, dno wyłożone papierem do pieczenia. 1. Biskopt: Jajka ubić z cukrem. Mąkę przesiać z kakao i proszkiem do pieczenia. Dodać do ubitych jajek i wymieszać. Wyłożyć do formy i piec w temp. 180 stopni 30 minut. Po schłodzeniu ściąć ostrym nożem odstającą skórę. 2. Mus truskawkowy: Truskawki umyć usunąć szypułki i pokroić lub lekko rozgnieść. Jeżeli bardzo kwaśne dodać trochę cukru, ja nie dawałam. Garnek z truskawkami postawić na ogniu i podgrzewać. Zmiksować blenderem i do gorących wsypać galaretki truskawkowe. Dokładnie wymieszać i zostawić w chłodnym miejscu do lekkiego stężenia. 3. Biskopt włożyć do formy w której był pieczony. Masę krówkową lekko podgrzać, wymieszać z likierem i rozsmarować na biskopcie. 4. Wyłożyć tężejący mus truskawkowy i wstawić do lodówki. 5. Cappuccino wsypać do miski i zalać 1/4 szklanki gorącej wody. Wymieszać i schłodzić. Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. 6. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym. Dodać zimne cappuccino i zimną ale płynną galaretkę. Krótco zmiksować i wylać na zastygnięty mus truskawkowy. Wstawić na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem dowolnie udekorować.