

Tort truskawkawkowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo pyszny....

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- mąka - 1 szkl.
- cukier - 1i 1/4 szkl.
- olej - 1 łyżka(i)
- woda gazowana - 1 łyżka(i)
- budyń śmietankowy - - 1 op.
- mleko - 500 ml
- masło - 1 op.
- cukier waniliowy - 1 op.
- truskawki - 40 dag

Etapy przyrządzania:

1. Na początku zmiksować 5 żółtek, powoli dodając cukier, następnie, cały czas miksując na małych obrotach, przesiewać mąkę, potem dodać łyżkę oleju i wody gazowanej miksując do uzyskania jednolitej masy. Na koniec ubić 5 białek (ze szczyptą soli) i dodać je do ówczesnie zrobionej masy mieszając delikatnie łyżką, już nie miksując. Wylać ciasto na formę tortową i wstawić do piekarnika ustawionego na 150 st. i piec ok. 30 minut. Na masę tortową zagotować wcześniej przygotowane mleko odlewając z niego pół szklanki i rozpuścić w nim kostkę masła oraz cukier waniliowy. Do tej szklanki z zimnym mlekiem dodać budyń w proszku i wymieszać na jednolitą masę, gdy mleko się zagotuje dolać zawartość szklanki mieszając i chwilę gotując. Po wystygnięciu masy zmiksować truskawki z 1/4 szklanki cukru i dodać do masy budyniowej dalej miksując, ale już na niskich obrotach. Gdy biszkopt już wystygnie przekroić go wierz na pół przekładając masą truskawkową. Tort można przystroić np. truskawkami lub innymi owocami pozostawiając go na kilka godzin w chłodnym miejscu.