

Biskopt z truskawkami i galaretką

Puszysty biskopt z budyniem waniliowym i truskawkami

ok. 12 - 16 porcji

   średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

40 g mąki
1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
3 szt. jajek
100 g cukru pudru

Galaretka:

2 opak. Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera
800 ml wody
500 g truskawek

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Dno tortownicy o śr. 28 cm wyłóż papierem do pieczenia.

Mąkę, budyń i proszek do pieczenia przesiej do miseczki i wymieszaj. Oddziel żółtka od białek. Białka ubij mikserem na sztywną pianę. Dodawaj stopniowo cukier ciągle ubijając masę. Następnie dodaj po jednym żółtku i miksuj do połączenia składników. Na koniec stopniowo dodawaj do ubitych białek suche składniki, delikatnie mieszając na najniższych obrotach miksera, tylko do połączenia składników.

2 Pieczenie:

Gotowe ciasto przełóż do tortownicy, wyrównaj i wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Po upieczeniu biskopt wystudź.



3 Galaretka:

Galaretki rozpuść w 800 ml wrzątku, wystudź, a następnie odstaw do lodówki do lekkiego stężenia. Truskawki umyj, osusz i przekrój wzdłuż na pół. Pokrojone truskawki ułóż na biszkopcie i zalej tężejącą galaretką. Ciasto odstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

