

Ciasto z owocami i galaretką

Puszasty biszkopt z kremem jogurtowym, truskawkami i galaretką

ok. 25 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

1 opak. Biszkoptu Dr. Oetkera
4 szt. jajek
3 łyżki wody

Poncz:

1 szt. cytryny (sok z wyciśniętej cytryny)

Krem:

1 opak. Galaretki krystalicznej smak truskawka-wanilia Dr. Oetkera
150 ml wody (wrzącej)
400 g jogurtu naturalnego typu greckiego
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

Galaretki:

800 ml wody
2 opak. Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera
500 - 600 g truskawek

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik podgrzej do temp. 180°C. Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 5 minut do uzyskania gładkiej konsystencji.

2 Pieczenie:

Ciasto nałóż do wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką lub wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wym. 25 x 30 cm i wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.

3 Poncz:

Ostudzony biszkopt wyjmij z blaszki, zdejmij papier do pieczenia, a następnie włóż z powrotem do blaszki. Biszkopt nasącz sokiem z cytryny.



4 Krem:

Galaretkę krystaliczną rozpuść w 150 ml wrzącej wody, wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia się galaretki. Odstaw do wystudzenia, po czym wymieszaj z jogurtem.

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno i delikatnie wmieszaj do masy.

Krem przełóż na nasączony biszkopt i odstaw do lodówki na czas przygotowania galaretki.

5 Galaretki:

Galaretki rozpuść we wrzącej wodzie, odstaw do stężenia.

Truskawki umyj, odszypułkuj i przekrój na pół. Ułóż na kremie.

Tężejącą galaretką zalej truskawki. Całość wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

