Torcik truskawkowy



Lekki torcik na biszkopcie z puszystym kremem, truskawkami i galaretką. Niestety ze względu na małą tortownicę u mnie tej galaretki jak na lekarstwo, bo się po prostu nie zmieściła, ale generalnie planowałam na górze ciasta galaretkę. Zamiast niej można torcik udekorować kremem i przyozdobić owocami.

Składniki na biszkopt:

- 100g mąki pszennej
- 100g mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki wody
- 140g cukru
- 3 jajka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier wanilinowy
- szczypta soli

Na krem:

- 200g margaryny Kasia lub masła
- 1 budyń waniliowy
- 4 łyżeczki cukru do budyniu

- 2 szklanki mleka do budyniu
- 2 łyżeczki cukru pudru
- 5 czubatych łyżek czekolady w proszku

Na górę:

- 1 galaretka (u mnie zielona dla kontrastu, ale może być oczywiście dowolna)
- truskawki do dekoracji (ok. 20 sztuk)

Dodatkowo:

- trochę marmolady różanej lub innej gęstej marmolady lub dżemu
- trochę ponad pół szklanki ciepłej wody do ponczu
- ciut mniej niż 1/4 szklanki syropu z czarnej porzeczki (może być wiśniowy, malinowy, etc.)
- 1 łyżeczka czystej wódki
- truskawki do ciasta (ok. 200g)

Wykonanie:

1. Budyń gotujemy w dwóch szklankach mleka, z dodatkiem cukru i odstawiamy do przestygnięcia.

2. Żółtka, cukry i wodę przeznaczone na biszkopt ucieramy razem. Mąki delikatnie mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo dodajemy do masy. Pianę z białek ubijamy na sztywno i dodajemy do ciasta. Okrągłą tortownicę (średnica ok. 23 cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy ciasto i pieczemy około 35 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza.

3. Galaretkę rozpuszczamy w półtorej szklanki wody i odstawiamy do ostygnięcia.

4. Margarynę lub masło na krem miksujemy na puszystą masę. Stopniowo dodajemy budyń i ucieramy. Dodajemy cukier puder. Przestawiamy mikser na wolniejsze obroty i stopniowo wsypujemy czekoladę w proszku.

5. Biszkopt wyjmujemy z formy, przekrawamy w poprzek na pół ostrym nożem. Dolną część wkładamy z powrotem do tortownicy, zamykamy.

6. Z wody, syropu i wódki przygotowujemy poncz. Nasączamy biszkopt w tortownicy pamiętając o dokładnym zwilżeniu brzegów. Z drugiego koła odkrawamy ewentualną “górkę” i nasączamy (trochę mniej niż pierwsze koło).

7. Na wierzchu nasączonego ciasta rozsmarowujemy łyżkę marmolady. Dość cienko, żeby ciasto nie było za słodkie. Truskawki przekrawamy na połówki i układamy na marmoladzie. Na truskawki wykładamy krem (zostawiając ok. 2 łyżek kremu na górę).

8. Całość przykrywamy drugim biszkoptem (nasączeniem do dołu) i lekko, lecz dokładnie dociskamy. Smarujemy bardzo cienko marmoladą i kremem. Układamy truskawki i zalewamy tężejącą galaretką. Ciasto przechowujemy w lodówce.