

Biszkopt z truskawkami, pianką i galaretką.



Mój pierwszy w tym roku wypiek z truskawkami. Padło na proste, letnie ciasto, z pianką i galaretką, puszyste i słodkie, takie klasyczne, idealne na niedzielny deser.

Składniki na biszkopt:

- 100g mąki pszennej
- 100g mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 140g białego cukru
- kilka kropli aromatu waniliowego
- 3 jajka
- 3 łyżki letniej wody
- szczypta soli do ubicia białek

Składniki na piankę:

- 1 szklanka mleka skondensowanego słodzonego
- 1 galaretka (u mnie zielona, agrestowa)

Składniki górę:

- 1 galaretka czerwona (najlepiej truskawkowa, u mnie poziomkowa)
- ok. 280g truskawek (bez szypulek, przekrawanych na pół)

Wykonanie:

1. Żółtka przeznaczone na biszkopt ucieramy z cukrem, aromatem i wodą na masę.
2. Do miski wsypujemy obie mąki oraz proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy.
3. Mąki stopniowo dosypujemy do masy jajecznej i miksujemy na wolnych obrotach.
4. Dużą tortownicę wykładamy papierem do pieczenia (nie trzeba smarować jej tłuszczem, ja swoją natłuściłam bardzo leciutko). Piekarnik nagrzewamy do 190 stopni Celsjusza.
5. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy je na sztywną pianę.
6. Pianę dodajemy powoli do masy i delikatnie mieszamy – można miksować na wolnych obrotach.
7. Całość przelewamy do tortownicy i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy około 35 minut, sprawdzając patyczkiem. Po upieczeniu zostawiamy biszkopt w piekarniku na minimum 10 minut, potem wyjmujemy i odstawiamy do ostygnięcia.
8. Galaretkę czerwoną rozpuszczamy w dwóch szklankach wody i odstawiamy do ostygnięcia.
9. Galaretkę zieloną rozpuszczamy w dwóch szklankach wody i odstawiamy do ostygnięcia.
10. Wystudzony biszkopt wyjmujemy z blachy i ścinamy jego wierzch na równo. Odwracamy i wkładamy ponownie do tortownicy (spodem do góry).
11. Kiedy zielona galaretka ostygnie, dodajemy do niej szklankę skondensowanego mleka i miksujemy razem. Masę wylewamy na biszkopt i wstawiamy całość do lodówki.
12. Kiedy masa na biszkopcie zastygnie, układamy na niej truskawki.
13. Na całość ciasta wylewamy tężejącą galaretkę czerwoną i ponownie wstawiamy ciasto do lodówki. Będzie gotowe, kiedy galaretka całkowicie zastygnie – można wówczas wyjąć je z tortownicy i kroić na kawałki. Ciasto przechowujemy w lodówce.