

ANIA STARMACH

Torciki z truskawkami

Co kupić?

Biskopt

- 4 jajka
- 120g drobnego cukru
- 100g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli

Krem

- 100g mascarpone
- 100g śmietanki kremówki (30-36%)
- 100g truskawek
- 2 łyżki cukru pudru

Jak przygotować?

Biskopt

1. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Białka ubij w osobnej misce i delikatnie wymieszaj je z masą żółtkową. Ciasto wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wyrównaj łyżką. Piecz około 15 minut w temperaturze 180 stopni.
2. Po upieczeniu ciasta, wyciągnij je z piekarnika, ściągnij z blachy i oderwij od papieru (należy to zrobić, gdy ciasto jest jeszcze ciepłe).
3. Za pomocą szklanki wycinaj z biskoptu niewielkie okręgi i odstaw je do ostygnięcia.

Krem

4. Przygotuj krem: śmietankę ubij z mascarpone i dodaj cukier.

ANIA STARMACH

5. Na biszkopt wyłóż warstwę kremu, dodaj pokrojone w kostkę truskawki. Nałóż kolejny okrąg z biszkoptu, posmaruj kremem i posyp truskawkami. W taki sposób utwórz 3 piętra deseru.
6. Zjedz od razu lub przechowuj w lodówce.