

Ciasto z kremem i musem truskawkowym

Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- szczypta soli

Składniki na krem truskawkowy:

- 700 g truskawek
- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 130 g cukru pudru
- 250 g serka mascarpone
- 23 g żelatyny (około 3 łyżki)

Składniki na mus truskawkowy:

- 300 g truskawek
- 1 łyżka żelatyny
- 60 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biszkopta:

- 150 ml przegotowanej wody
- 1 łyżka cukru

Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **15 - 20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu



odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą. Blaszkę ponownie wykładamy czystym papierem do pieczenia i wkładamy biszkopt do środka. Biszkopt nasączamy ponczem po całej powierzchni, przygotowanym z wymieszania wody i cukru.

Blaszkę zostawiamy do późniejszego wykorzystania.

Krem truskawkowy

Do garnka dajemy truskawki i blenderem miksujemy na mus. Wsypujemy cukier puder i garnek stawiamy na gazie. Podgrzewamy, aż masa się zagotuje. Po doprowadzeniu do zagotowania, gotujemy mus przez kilka minut. Następnie garnek ściągamy z gazu i wsypujemy żelatynę. Dokładnie mieszamy, żeby nie zrobiły się grudki. Zostawiamy do wystudzenia. Gdy mus truskawkowy stygnie, mieszajmy go co jakiś czas.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i wszystko razem ubijamy na sztywno. Na koniec dodajemy stopniowo wystudzony mus truskawkowy i miksujemy do połączenia składników.

Składamy ciasto:

Na biszkopt wykładamy cały krem truskawkowy, wierzch ładnie równamy.

Mus truskawkowy

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 50 ml wrzątku. Truskawki mielimy blenderem na mus. Wlewamy wcześniej rozrobioną żelatynę, dokładnie mieszamy. Taki mus wylewamy na wierzch ciasta rozprowadzając po całej powierzchni.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz. Ciasto również przechowujemy w lodówce, najlepiej w zamkniętym pojemniku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

