

Najlepsze ciasto z truskawkami na świecie

Składniki na biszkopt czekoladowy:

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

Składniki na masę czekoladową:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 20 g masła
- 4 czekolady mleczne (400 g)

Składniki na bitą śmietanę:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 130 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- około 500 g truskawek
- około 50 g czekolady mlecznej

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 i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 cm**, której spód wyłożyliśmy



papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go 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 ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Biszkopt wkładamy ponownie do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, w której się piekł.

Poncz do biszkoptu

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Masa czekoladowa

Do garnka wlewamy wodę i wkładamy miskę tak, żeby miska była tuż nad powierzchnią wody, ale żeby nie stykała się z wodą. Do miski dajemy masło oraz wlewamy śmietankę kremówkę i wszystko podgrzewamy. Gdy masło się roztopi dodajemy czekoladę. Powoli mieszamy i czekamy, aż czekolada dobrze się rozpuści i połączy ze śmietanką. Masę czekoladową zostawiamy do wystudzenia i tężenia. U mnie masa stygła w temperaturze pokojowej 60 minut.

Po wystudzeniu masy wylewamy ją na wcześniej przygotowany biszkopt i w razie potrzeby rozprowadzamy ją po całej powierzchni blaszki.

Truskawki wcześniej umyliśmy, pozbyliśmy się szypułek i dokładnie osuszyliśmy. Teraz do masy wykładamy truskawki. Stawiamy je w masie częścią po odciętej szypułce i w małych odstępach tak, żeby wypełniły całą powierzchnię blaszki. Truskawki dociskamy, żeby dotknęły biszkoptu i lekko zatopiły się w masie czekoladowej. Blaszkę wkładamy do lodówki na około 30 minut, żeby masa czekoladowa stężała.

Bitą śmietana

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy moment, żeby żelatyna napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się dokładnie w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zabrylowała.

Śmietaną kremówkę wyciągamy z lodówki, przelewamy do miski i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady dodajemy cukier puder i wszystko mieszamy.

Śmietanki nie ubijamy na sztywno tylko na półsztywno, ponieważ będziemy dodawać żelatynę. Jeśli ktoś zrezygnuje z żelatyny, wtedy musi ubić śmietankę na sztywno. U mnie po ubiciu śmietanki na pół sztywno dodajemy, małym strumieniem, wystudzoną żelatynę i wszystko dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną bitą śmietanę wykładamy do blaszki, przykrywając truskawki. Wyrównujemy powierzchnię i obierkiem do warzyw ścieramy czekoladę na powierzchnię bitej śmietany.

Ciasto wkładamy do lodówki, na minimum kilka godzin, żeby masy stężały.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

