

Ciasto „Truskawkowy dynamit”

Składniki na masę truskawkową:

- 600 g truskawek
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na piankę truskawkową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej (40 g)
- 200 ml wrzątku do galaretki

Dodatkowo:

- około 300 g herbatników maślanych (38 szt.)
- kawałek czekolady mlecznej i gorzkiej



Wykonanie:

Przygotowanie spodu i blaszki

Blaszkę o wymiarach 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy po całej powierzchni herbatniki maślane. W razie potrzeby docinamy herbatniki tak, żeby szczelnie pokryły dno blaszki. Blaszkę odstawiamy do późniejszego składania ciasta.

Masa truskawkowa

Do miseczki wsypujemy 3 łyżki żelatyny i zalewamy 100 ml wrzątku. Mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia. Gdy żelatyna będzie stygnąć, musimy ją co jakiś czas wymieszać, żeby nie zrobiły się grudki.

A w międzyczasie gdy żelatyna stygnie...

Truskawki dokładnie płuczemy wodą i pozbywamy się szypułek. Następnie przetrucamy do miski i blenderem miksujemy na płynną masę.

Do drugiej miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i zaczynamy ubijamy. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i ubijamy śmietankę na sztywno. Po ubiciu śmietanki małym strumieniem wlewamy wcześniej zmiksowane truskawki i wszystko dokładnie miksujemy. Teraz możemy dodać wystudzoną żelatynę. Najlepiej ją wcześniej zahartować, tzn. do żelatyny dodać 1 łyżkę masy śmietanowo - truskawkowej i wymieszać dokładnie. Po czym zahartowana żelatynę małym strumieniem wlewać do masy i dobrze wszystko wymieszać. Dzięki zahartowaniu żelatyny w masie nie zrobią się grudki.

Tak przygotowaną masę wylewamy do blaszki na wcześniej przygotowany spód z herbatników. W razie potrzeby masę rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki i ładnie równamy. Masa jest dosyć płynna, więc dosłownie na 5 minut wkładamy foremkę do lodówki. Po tym czasie u mnie masa na tyle stężała, że można było wyłożyć drugą warstwę herbatników. Herbatnikami pokrywamy całą powierzchnię masy truskawkowej. Blaszkę wkładamy do lodówki na czas przygotowywania kolejnej masy.

Pianka truskawkowa

Do miseczki wlewamy 200 ml wrzątku wsypujemy galaretkę truskawkową i dokładnie wszystko mieszamy. Galaretkę zostawiamy do całkowitego wystudzenia, dlatego proponuję zrobić ją na samym początku robienia ciasta, ponieważ studzenie jednak trochę zajmuje czasu.

Gdy galaretka będzie już zimna, ale w stanie płynnym, wtedy do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy na sztywno. Po ubiciu śmietanki małym strumieniem wlewamy zimną galaretkę i dokładnie wszystko miksujemy.

Blaszkę wyciągamy z lodówki i przygotowaną masę wylewamy na warstwę herbatników. Tak jak poprzednio w razie potrzeby masę rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki i ładnie równamy.

Na wierzch ciasta ścieramy czekoladę mleczną oraz gorzką obierkiem do warzyw tak, żeby ładnie pokryły powierzchnię ciasta.

Blaszkę wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz., wtedy herbatniki zmiękną i będą współgrać z całym ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

