

Ciasto crunchy z truskawkami

Składniki na masę jogurtową:

- 800 g jogurtu truskawkowego
- 120 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny
- 400 g crunchy z miodem

Składniki na masę śmietanową:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 500 g truskawek
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 46 szt. herbatników maślanych
- 50 g czekolady mlecznej lub deserowej

Wykonanie:

Masa jogurtowa

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

Teraz do dużej miski dajemy zimny jogurt, dodajemy cukier puder i wszystko miksujemy. Kiedy żelatyna przestygnie dodajemy do niej dwie łyżki masy jogurtowej i mieszamy. Tak zahartowaną żelatynę dodajemy do masy jogurtowej i wszystko dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy crunchy z miodem i mieszamy już wszystko łyżką. Taką masę zostawiamy na 5 min w temperaturze pokojowej, a w międzyczasie przygotowujemy...

Foremka i spód ciasta

Foremkę o wymiarach 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki maślane. W razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby pokryły cały spód.

Po pięciu minutach, masę przelewamy do foremki na spód z herbatników. Rozprowadzamy ją po całej powierzchni, a górę ładnie równamy. Na masę wykładamy herbatniki maślane. W



razie potrzeby herbatniki docinamy tak, żeby pokryły całą powierzchnię. Blaszkę wstawiamy do lodówki.

Masa śmietanowa

Truskawki płuczemy w wodzie, pozbywamy się szypułek i kroimy na kawałki.

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

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczął zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy (bitej śmietany nie ubijamy na sztywno, ponieważ będziemy dodawać żelatynę). Kiedy żelatyna przestygnie dodajemy do niej dwie łyżki masy jogurtowej i mieszamy. Teraz dodajemy zahartowaną żelatynę i wszystko dokładnie miksujemy.

Na koniec dodajemy truskawki pokrojone w kostkę i mieszamy już wszystko łyżką. Masę wykładamy do foremki, górę ładnie równamy. Na wierzch ciasta ścieramy obierkiem do warzyw czekoladę mleczną lub deserową.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

