

Ciasto z kremem kokosowym i truskawkami

Składniki na krem kokosowy:

- 400 g truskawek
- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 100 g cukru pudru
- 400 ml mleczka kokosowego
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na mus truskawkowy:

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

Dodatkowo:

- około 19 szt. herbatników kakaowych

Wykonanie:

Blaszka oraz spód ciasta

Foremka prostokątna, o wymiarach **24 x 36 cm**, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki kakaowe. W razie potrzeby herbatniki docinamy, tak żeby przykryły dokładnie cały spód blaszki.

Blaszkę zostawiamy do późniejszego wykorzystania.

Krem kokosowy z truskawkami

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 nie zrobiły się grudki.

Truskawki myjemy, odsączamy z wody, pozbywamy się szypułek i kroimy w kawałeczki.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Gdy łopatką miksera będą zostawić ślady na śmietance dodajemy cukier puder i wszystko dokładnie ubijamy. Następnie dodajemy mleczko kokosowe małym strumieniem i ponownie wszystko dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy wystudzoną żelatynę. Miksujemy, żeby dobrze rozprowadzić żelatynę.



Do tak przygotowanej masy dodajemy wcześniej przygotowane truskawki. Teraz mieszamy już wszystko szpatułką lub łyżką.

Tak przygotowany krem z truskawkami układamy na wcześniej przygotowane herbatniki w blaszce. Krem rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszke wstawiamy do lodówki na czas przygotowania musu truskawkowego.

Mus truskawkowy

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 60 ml wrzątku. Truskawki mielimy blenderem na mus. Wlewamy wcześniej rozrobioną żelatynę, dokładnie mieszamy. Taki mus zostawiamy na około 15 minut w temperaturze pokojowej.

Po tym czasie mus wylewamy na wcześniejszą warstwę. W miarę potrzeby mus rozprowadzamy po powierzchni blaszki.

Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz. Wtedy herbatniki zmiękną i będą współgrać z ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

