



Lekki, orzeźwiający tort biszkoptowy w kształcie kuli wypełniony delikatnym, piankowym kremem serowym o smaku truskawkowo- kokosowym.

Tort można przygotować również w wersji bezglutenowej zastępując w biszkopcie mąkę pszenną, mąką kukurydzianą bezglutenową.

Składniki:

Ciasto biszkoptowe:

- 6 jajek
- $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej (lub w wersji bezglutenowej: mąki kukurydzianej)

- ¾ szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki wody

Nadzienie:

- 200g truskawek
- 500g twarogu zmielonego z wiaderka, twarożku śmietankowego lub Quark (dałam Magerquark)
- 150g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 60g wiórków kokosowych
- 8 listków żelatyny (= 6 płaskich łyżeczek żelatyny w proszku)
- 300g słodkiej śmietany 30- 36%

Dodatkowo:

- dżem truskawkowy (ok. 350g)
- 400g słodkiej śmietany 30- 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 śmietan-fix
- parę truskawek do dekoracji (u mnie 11 sztuk)

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Dalej ubijając, dodać stopniowo cukier. Dalej miksując, dodać po jednym żółtku.
2. W miseczce wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia. Dodawać porcjami do masy jajecznej, delikatnie mieszając. W międzyczasie dodać wodę. (Dodając mąkę i wodę można dalej miksować mikserem, ale na najmniejszych obrotach. Miksować chwilę, tylko do połączenia składników).
3. Tortownicę o średnicy 26cm wysmarować margaryną i posypać bułką tartą lub mąką (w wersji bezglutenowej mąką kukurydzianą).
4. Gotowe ciasto przełożyć do tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku 30 min. w temperaturze 180°C. Biskopt po upieczeniu ostudzić i przeciąć tak, aby powstały 3 krążki.

5. Pierwszy krążek pokroić na 8 trójkątów. Drugi pokroić na paski o szerokości 3cm.
6. Miskę o średnicy ok. 20- 22cm wyłożyć folią spożywczą. W misce ułożyć trójkąty (wychodzi ok. 6 lub 6 i pół trójkątów). Górny brzeg miski wyłożyć paskami z biszkopta.



1. Dżem lekko podgrzać i pędzelkiem lub łyżką rozsmarować na wyłożonym w misce biszkopcie.
2. Przygotować nadzienie. Połowę truskawek zmiksować blenderem. Drugą połowę pokroić w małą kostkę.
3. Żelatynę namoczyć w 6ciu łyżkach zimnej wody. Ser, cukier i cukier waniliowy utrzeć na gładką masę. Dodać zmiksowane truskawki i wiórki kokosowe. Wymieszać. Gdy żelatyna napęcznieje podgrzać, aż się rozpuści. Dodać dwie łyżki kremu serowego i wymieszać, a następnie dodać do reszty kremu.
4. Ubić 300g słodkiej śmietany i wmieszać delikatnie do kremu. Na końcu wmieszać pokrojone truskawki.
5. Krem wyłożyć na biszkopt w misce.
6. Całość przykryć 3-cim krążkiem biszkoptu.
7. Całość wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny.
8. Kolejno odwrócić miskę z ciastem do góry dnem, zdjąć miskę i folię spożywczą. Obciąć wystającą część z 3ciego, dolnego biszkoptu.
9. Ubić 400g słodkiej śmietany. Pod koniec ubijania dodać 2 śmietan-fixy i 2 łyżki cukru pudru. (Do ubitej śmietany można dodać dla koloru ok. 3 zmiksowanych na puree truskawek. Wówczas śmietana będzie miała lekko różowy kolor). Ubitą śmietaną posmarować kulę. Ręszkę śmietany przełożyć do rękawa cukierniczego lub szprycy i udekorować kulę. Ozdobić plasterkami truskawek.
10. Ciasto przechowywać w lodówce.

Uwagi:

szklanka= 250ml

Smacznego 🍴



Czas przygotowania:

około 1 1/2 godz.



Czas pieczenia:

około 30 min.



Czas oczekiwania:

2 godz.



Liczba porcji:

około 16



Trudność:

średnie



Koszt:

średni







3/4