Musowy tort z truskawkami

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

Ciasto:

- Jogurt naturalny – 110 g
- Olej – 40 ml
- Jajko – 1 sztuka
- Cukier – 60 g
- Mąka tortowa – 90 g
- Proszek do Pieczenia Gellwe – 1 łyżeczka
- Wiórki kokosowe – 1 łyżka
- Płatki migdałowe – 1 łyżka

Żelka truskawkowa:

- Truskawki – 300 g
- Cukier – 3 łyżki
- Żelatyna Gellwe – 9 g
- Zimna woda – 2 łyżki

Mus śmietankowy:

- Śmietanka 30% – 850 ml
- Galaretka Przezroczysta Gellwe – 2 opakowania
- Gorąca woda – 400 ml

Polewa lustrzana:

- Woda – 150 ml

Sposób przygotowania

1. W misce połącz jogurt, olej i jajko. Dodaj cukier i wymieszaj.
2. W osobnym naczyniu połącz mąkę, Proszek do pieczenia Gellwe, wiórki kokosowe oraz płatki migdałowe. Suche składniki dodawaj partiami do mokrych, delikatnie mieszając.
3. Przelej ciasto do tortownicy o średnicy 18 cm i piecz w temperaturze 180°C (bez termoobiegu) przez około 25 minut. Po upieczeniu całkowicie wystudź.
4. Żelatynę Gellwe zalej zimną wodą i pozostaw do napęcznienia. Truskawki zblenduj z cukrem, lekko podgrzej (nie doprowadzając do wrzenia), dodaj żelatynę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Przelej masę do formy o średnicy 18 cm i schłodź do stężenia.
5. Galaretki Przezroczyste Gellwe rozpuść w gorącej wodzie i pozostaw do całkowitego wystudzenia.
6. Ubij śmietankę, a następnie delikatnie połącz ją z ostudzoną galaretką
7. Tortownicę o średnicy 22 cm wyłóż folią rantową lub paskiem papieru do pieczenia. Na spodzie ułóż wystudzone ciasto, rozprowadź około 1/3 musu śmietankowego, ułóż stężałą żelkę truskawkową i przykryj pozostałym musem. Schładzaj w zamrażarce przez około 10 godzin lub

- Cukier – 300 g
- Mleko skondensowane słodzone – 180 g
- Biała czekolada – 250 g
- Żelatyna Gellwe – 20 g
- Zimna woda – 2 łyżki
- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – 1 łyżka
- Czerwony barwnik spożywczy w żelu – ½ łyżeczki

Krem śmietankowy:

- Śmietanka 30% – 200 ml
- Cukier puder – 1 łyżeczka
- Śmietanex Gellwe – 1 opakowanie

Do dekoracji:

- Świeże truskawki – według uznania
- Wiórki kokosowe – według uznania

w lodówce do całkowitego stężenia.

8. Żelatynę Gellwe do polewy zalej zimną wodą i pozostaw do napęcznienia. Zagotuj wodę z cukrem, dodaj żelatynę, Galaretkę Truskawkową Gellwe oraz białą czekoladę. Po kilku minutach zblenduj, dodaj mleko skondensowane i barwnik, ponownie zblenduj i pozostaw do ostygnięcia do około 35°C.

9. Wyjmij zamrożony tort, ustaw go na kratce i równomiernie polej przygotowaną polewą. Gdy nadmiar polewy spłynie, obsyp boki wiórkami kokosowymi i przełóż tort na paterę.

10. Śmietankę ubij z cukrem pudrem oraz Śmietanexem Gellwe. Udekoruj tort rozetkami z kremu i świeżymi truskawkami.

11. Przed podaniem pozostaw tort na około 2 godziny w lodówce, aby całkowicie się rozmroził.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Musowy tort z truskawkami

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Galaretka przezroczysta - smak liczi

Przezroczysta (liczi) – Delikatna, przezroczysta galaretka o egzotycznym smaku liczi, idealna do kreatywnych deserów.

Opakowanie zawiera: 72g