Truskawkowa Charlotte

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

KREM:

- serek mascarpone (schłodzony) - 500g
- śmietanka 36% (schłodzona) - 250ml
- truskawki (pokrojone) - 400g
- gorąca woda - 190ml
- cukier puder - 5 łyżek
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki

DODATKOWO:

- biszkopty (podłużne) - 270g

NASĄCZENIE:

- woda - 40ml
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżeczka

WIERZCH:

- śmietanka 30% lub 36% - 200ml
- Śmietanex Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier puder - 1 łyżka
- truskawki - 300g
- galaretka truskawkowa Gellwe - 2 łyżki
- gorąca woda - 100ml

Sposób przygotowania

1. Tortownicę o średnicy 21 cm wyłóż folią spożywczą tak, aby jej brzegi wystawały poza formę.
2. Biszkopty do ustawienia przy brzegu delikatnie przytnij z jednej strony.
3. Ustaw biszkopty pionowo przy brzegu formy, a na spodzie ułóż dodatkowo kilka biszkoptów.
4. Wymieszaj składniki do nasączenia i delikatnie nasącz biszkopty na spodzie.
5. Galaretkę rozpuść w gorącej wodzie i odstaw do całkowitego ostudzenia (nie może zacząć tężeć).
6. Śmietankę ubij z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym do lekkiego zgęstnienia.
7. Dodaj połowę mascarpone, wymieszaj, następnie dodaj resztę i połącz na gładki krem.
8. W dwóch partiach dodaj ostudzoną galaretkę, miksując po każdym dodaniu.

   Dodaj pokrojone truskawki i delikatnie wymieszaj szpatułką.

- listki bazylii lub melisy (opcjonalnie) - według uznania

9

10 Krem przełóż do formy, wyrównaj i schładzaj przez całą noc w lodówce.

11 Schłodzone ciasto wyjmij z formy i przełóż na paterę.

12 Śmietankę ubij z cukrem pudrem i Fixem do Śmietany Gellwe na sztywno.

13 Rozprowadź śmietankę na wierzchu ciasta.

14 Galaretkę rozpuść w gorącej wodzie i odstaw do lekkiego stężenia.

15 Truskawki pokrój w plasterki i ułóż na wierzchu ciasta.

16 Posmaruj owoce lekko tężejącą galaretką.

17 Wstaw ciasto do lodówki na ok. 1 godzinę.

18 Przed podaniem udekoruj listkami bazylii lub melisy.

Produkty Gellwe użyte w przepisie Truskawkowa Charlotte

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g