Warstwowy tort truskawkowy

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

Ciasto migdałowe:

- Biała czekolada – 120 g
- Masło – 60 g
- Cukier – 85 g
- Jajka – 3 sztuki
- Mąka pszenna – 35 g
- Mąka migdałowa – 90 g
- Proszek do Pieczenia Gellwe – 1 łyżeczka
- Sól – ⊠ łyżeczki

Krem:

- Mascarpone – 250 g
- Śmietanka 30% – 200 ml
- Cukier puder – 30 g
- Cukier Wanilinowy Gellwe – 16 g
- Żelatyna Gellwe – 3 g
- Zimna woda – 20 ml

Truskawki w galaretce:

- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – ½ opakowania
- Galaretka o smaku cytrynowym Gellwe – ½ opakowania
- Wrzątek – 150 ml

Sposób przygotowania

1. Białą czekoladę rozpuść razem z masłem. Oddziel białka od żółtek. Żółtka zmiksuj z cukrem, a następnie dodaj rozpuszczoną czekoladę z masłem.

2. Do masy przesiej mąkę pszenną i Proszek do Pieczenia Gellwe, dodaj mąkę migdałową i wymieszaj. Białka ubij z solą na sztywną pianę i delikatnie połącz z przygotowaną masą.

3. Ciasto piecz w temperaturze 170°C przez około 30 minut. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.

4. Żelatynę zalej 20 ml zimnej wody i odstaw na około 5 minut do napęcznienia. Mascarpone zmiksuj ze śmietanką, cukrem pudrem i Cukrem Wanilinowym Gellwe.

5. Napęczniałą żelatynę delikatnie podgrzej do rozpuszczenia. Dodaj do niej niewielką ilość kremu, wymieszaj, a następnie połącz z pozostałą masą. Gotowy krem wyłóż na wystudzone ciasto.

6. Truskawki zblenduj na gładki mus. Galaretki truskawkową i cytrynową rozpuść w 100 ml wrzątku, dodaj 150 ml zimnej wody oraz mus truskawkowy. Dokładnie wymieszaj.

7. Przygotowaną masę wylej na warstwę kremu i wstaw ciasto do lodówki

- Zimna woda – 150 ml
- Truskawki – 300 g

na około 2 godziny.

8 Galaretki truskawkową i cytrynową rozpuść w 150 ml wrzątku, dodaj 150 ml zimnej wody, dokładnie wymieszaj i pozostaw do całkowitego wystudzenia.

9 Na stężałej warstwie musu ułóż truskawki i zalej wystudzoną galaretką. Wstaw tort do lodówki na minimum 4 godziny, aż wszystkie warstwy dobrze stężeją.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Warstwowy tort truskawkowy

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

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

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g