

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 – ¼ łyżeczki

Krem:

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

Truskawki w galaretkach:

- 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 Waniilinowym 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.



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



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



Produkty Gellwe użyte w przepisie **Warstwowy tort truskawkowy**



Proszyek do pieczenia 30g

Proszyek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewnoś wypieku oraz niezbędy 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. Sporządzone z najlepszych receptur idealnie sprawdzą 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