Szybki torcik z galaretką i mrożonymi truskawkami

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

Biszkopt: -
jajka eko - 4 szt.
cukier - 3/4 szklanka
mąka ziemniaczana - 4 łyżka
mąka pszenna lub bezglutenowa (miks lub ryżowa) - 4 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Masa: -
mascarpone - 250 g
śmietanka 30% - 200 ml
cukier z prawdziwą wanilią - 1 szt.
cukier puder - 2 łyżka
galaretka truskawkowa bez cukru - 2 szt.
truskawki (ja dałam mrożone, w sezonie oczywiście świeże) - trochę

Dodatkowe info:

W zimie do takich ciast zawsze używam truskawek mrożonych, które w sezonie kupuję od zaprzyjaźnionych ludzi i wiem, że są eko. Mimo , iż gorzej się prezentują na torcie wolę je, niż kupowanie w marketach truskawek , które nie wiadomo skąd przyjechały i ile zawierają chemii.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt: Całe jajka dodrze ubić z cukrem, około 5 minut. Dodawać po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem i delikatnie wymieszać, nie miksować. Wstawić do piekarnika i piec w temp ok.180 stopni 25-30 minut
Ja upiekłam w wyżej formie na tarty.
Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.
Biszkopt nasączyć wg uznania, ja użyłam mieszanki rumu, nalewki malinowej i soku z cytryn bio.
Galaretki rozpuścić w połowie gorącej wody (na 2 galaretki 0,5 l), możemy ewentualnie odrobinę dosłodzić , jeżeli używamy galaretek bez cukru.

KROK 2: Śmietanę ubić na sztywno z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po łyżce mascarpone ubijać krótko dalej.
Wyłożyć na ostudzony i nasączony biszkopt.
Część truskawek (zamrożonych) ułożyłam po brzegach lekko dociskając do wyłożonej masy.
Pozostałą część zamrożonych truskawek włożyć do gorącej galaretki. Mieszać co chwilę , bo szybko tężej.
Gdy będzie już gęsta wyłożyć na całą górną

powierzchnię.

KROK 3: Boki możemy obsypać wiórkami gorzkiej czekolady i wierzch udekorować świeżą miętą.
Schłodzić w lodówce do całkowitego stężenia i podawać.