



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Składniki na biszkopt:

3 duże jajka

1/2 szklanki mąki tortowej (u mnie Basia)

1/2 szklanki cukru

szczypta soli

2 łyżeczki cukru waniliowego

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Wykonanie biszkopt 1/2:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywno ze szczyptą soli.

Do piany stopniowo łyżka po łyżce dodajemy cukier z cukrem waniliowym i nadal ubijamy (na najwyższych obrotach).

Kiedy piana jest już szklista i bardzo sztywna dodajemy po jednym żółtku, cały czas miksując (na średnich obrotach).

Odstawimy mikser (chyba, że macie opcję bardzo wolnych obrotów w swoim mikserze).

Przesiewamy mąkę (w tym miejscu jeśli się boicie, że biszkopt nie wyrośnie, można dodać proszek do pieczenia) i delikatnie łączymy z masą w trzech turach.

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

cd. Wykonanie biszkopt 2/2:

Ciasto przelewamy do formy 25 cm na 35 cm wyłożonej TYLKO NA DNIE papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 160 stopni, przez 35-40 minut, termoobieg- do suchego patyczka. Po upieczeniu upuszczamy biszkopt (w foremce) z wysokości 20-30 cm na podłogę (nie musicie tego robić). Biszkopt studzimy. Kiedy wystygnie wyjmujemy go z formy.

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIĘŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Składniki na piankę truskawkową:

- 1 galaretka truskawkowa
- 200 ml gorącej wody
- 1/2 litra słodkiej śmietanki 36% (schłodzonej minimum 12 godzin)
- 4 łyżki cukru pudru

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Wykonanie pianka truskawkowa:

Galaretkę rozpuszczamy w 200 ml gorącej wody.

Odstawiamy do całkowitego przestudzenia.

Galaretka musi zacząć tężeć, czyli musi być na tyle gęsta aby wolno spływać po łyżce, ale nadal musi być lejąca- bez grudek.

Śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder, ubijamy. Następnie cały czas ubijając wlewamy stróżką tężejącą galaretkę.

Kiedy masa się połączy, wykładamy ją na biszkopt, wyrównujemy i wstawiamy do lodówki.

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Składniki na mus truskawkowy:

- 2 galaretki truskawkowe
- 500 ml gorącej wody
- 600 g truskawek (odszypułkowanych i umytych)
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIEŃ
Z MRSK NA INSTASTORY



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Wykonanie mus truskawkowy:

Galaretki rozpuszczamy w 500 ml gorącej wody.

Odstawiamy do całkowitego przestudzenia.

Truskawki z cukrem waniliowym miksujemy na mus i dodajemy do zimnej galaretki.

Galaretka z musem musi zacząć tężeć, czyli musi być na tyle gęsta aby wolno spływać po łyżce.

Tężejący mus wlewamy na piankę przez łyżkę- czyli łyżka nad ciasto i na łyżkę powoli przelewamy mus.

Wyrównujemy i wstawiamy do lodówki, aby w pełni stężała.

Najlepiej na całą noc. Smacznego!

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIĘŃ
Z MRSK NA INSTASTORY



Ciasto z pianką i musem truskawkowym

PAULINA KITTA

Uwagi do przepisu:

Galaretki warto rozpuścić zaraz po tym jak wstawimy biszkopt do piekarnika, będą miały czas by stężeć.

Nie wkładajcie galaretek do miski z lodem by szybciej stężały, bo na dnie powstaną grudki, które później będą widoczne w kremie. Oczywiście nie wpływa to na smak :)

Mus truskawkowy musi być naprawdę gęsty zanim wlejecie go na piankę

Przepis w oryginale znajdziecie na blogu małacukierenka.pl

PRZEPIS W PREZENCIE ZA DZIĘŃ
Z MRSK NA INSTASTORY

MRSK.PL