



fot. Tomasz Trojanowski

Tort śmietankowy

Delikatny tort udekorowany truskawkami

Tort śmietankowy



Czas przygotowania:

3 godziny

Składniki dla 10 osób:

180 g mąki
100 g masła
5 jaj
pół łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki soli
łyżeczka cukru

Krem:

300 ml śmietany
350 g truskawek
opakowanie cukru waniliowego (32 g)
35 g cukru pudru



1. W naczyniu zagotować ¾ szklanki wody z masłem, solą i cukrem. Na wrzącą wodę wsypać mąkę, zsunąć z ognia, szybko ucierać, rozbijając grudki. Ucierać ciasto na ogniu aż będzie gładkie i lśniące. Zdjąć z ognia, przestudzić, ciągle ucierając, dodawać po jednym jajku. Ciasto podzielić na 5 części.

2. Blachę natłuścić. Po kolei wkładać części ciasta formując koło i piec każdą część oddzielnie około 20 – 25 minut w temperaturze 220°C. Trzy upieczone blaty odłożyć, a dwa pokruszyć.

Truskawki obrać, część odłożyć. Resztę pokroić w kostkę.

3. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i cukrem pudrem. ⅓ odłożyć, resztę wymieszać z pokrojonymi truskawkami i częścią pokruszonego ciasta. Przełożyć blaty masą. Wierzch posmarować odłożoną bitą śmietaną, posypać kruszonym ciastem i ozdobić truskawkami.

Gotowej potrawy: 1,2 kg

Rada:

Aby śmietana nie straciła konsystencji, można dodać rozpuszczoną żelatynę pod koniec ubijania. Pieczenie blatów jest bardzo czasochłonne, więc jeśli mamy do dyspozycji więcej blach, warto wkładać kilka naraz do piekarnika.

Zawartość w 100 g potrawy:

| | |
|-------------|-----------|
| Białko | 3,9 g |
| Tłuszcz | 17,3 g |
| Węglowodany | 19,8 g |
| B:T:W | 1:4,4:5,1 |
| kcal | 245,8 |

