

Biszkopt truskawkowy

60—75 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°. Aby przygotować ciasto, oddziel żółtka i białka jajka, białka ubij w misce ze szczyptą soli. Zanim białka staną się sztywne, dodaj około 3/4 cukru. Żółtka ubij z pozostałym cukrem na kremową konsystencję. Dodaj mąkę, mąkę kukurydzianą i proszek do pieczenia. Teraz dodaj białko i dokładnie wymieszaj.
2. W kolejnym kroku rozłóż ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku około 15 minut. Koniecznie wykonaj test z pomocą drewnianego patyczka, aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone.
3. Przygotuj krem. Połącz mascarpone z miodem, kardamonem i zielem angielskim, dobrze i jednocześnie delikatnie wymieszaj całość. Umyj i pokrój truskawki.
4. Niech gotowe ciasto ostygnie. Następnie przekrój ciasto na pół i przytnij brzegi. Teraz dolną część posmaruj kremem mascarpone i przykryj truskawkami. Na wierzch ułóż drugą część ciasta i również posmaruj warstwą kremu.
5. Na koniec ponownie ułóż truskawki na wierzchu i wstaw do lodówki na około godzinę.

WSKAZÓWKA: Całość możesz opruszyć cukrem pudrem.

Składniki - Ilość osób: 5

= Kotányi Produkte

5 szt	Jaja
100 g	Cukier
30 g	Mąka kukurydziana
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
90 g	Mąka
300 g	Serek Mascarpone
1 łyżka	Miód
1 łyżeczka	Kardamon mielony
0.5 łyżeczki	Ziele angielskie mielone
2 szklanki	Truskawki
2 łyżeczki	Cukier puder