BISZKOPT Z TRUSKAWKAMI I GALARETKĄ

Biszkopt z truskawkami to ciasto mojego dzieciństwa! Obok koktajlu i pianki truskawkowej to głównie to ciasto królowało na moim rodzinnym stole w sezonie truskawkowym. Do dziś pamiętam, że jako dziecko zajadałam się tylko biszkoptem z kremem maślanym. Galaretkę z owocami musiała zjadać mama, ponieważ dla mnie najlepszą częścią w tym cieście był właśnie słodki krem maślany :). Może dlatego nie mam dziś nic przeciwko kremom maślanym do tynkowania tortów ;). Czym skorupka za młodu…, wiecie ;).
Oczywiście miałam okazję próbować tego ciasta w wersji z kremem śmietankowym i budyniowym. Niestety dla mnie to ciasto musi być z kremem maślanym! Ten kto choć raz miał okazję spróbować biszkoptu z truskawkami z kremem Russel wie o czym mówię :).

P.S. Moja mama piekła zwykły biszkopt. Ja polecam biszkopt z olejem, który jest wilgotniejszy i ciasto nie jest takie 'suche'. Nie potrzebuje też aż tak dużego nasączenia, jak to bywa z biszkoptem bez oleju.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki (forma 23×34 cm) – biszkopt z olejem:

- 5 jajek, rozm. L (ok 280-285 g, bez skorupek)
- 180 g cukru (nie musi być drobny)
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 190 g mąki pszennej

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). **Miksujemy całość ok 15-20 min, pamiętając że** im więcej jajek tym dłuższy czas ubijania. Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
   W międzyczasie dodajemy olej i mieszamy całość.
3. Gotowe ciasto przekładamy do formy w **wymiarach 23×34 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 45 – 55 min w temperaturze ok 150-155ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
5. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.

Krem maślany Russel:

- 3 jajka

- 140 g drobnego cukru
- 300 g masła w temperaturze pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

1. Jajka z cukrem za pomocą miksera ubijamy na parze (miskę ustawiamy na małym rondelku z gotującą się, małą ilością wody). Miksujemy, aż cały cukier się rozpuści, ok 5 min. Ściągamy miskę z rondelka i ubijamy dalej, aż otrzymamy gęstą masę i jajka przestygną (miskę można umieścić w garnku z zimną wodą). Odkładamy mikser i odstawiamy masę do całkowitego wystudzenia (nie może być ciepła).
2. Masło, za pomocą miksera, ucieramy na jasną i puszystą masę (min. 10 min). Do utartego masła dodajemy powoli masę jajeczną. Miksujemy do momentu otrzymania gładkiego kremu.
3. **Polecam wpis** ’**Jak uratować zwarzony krem maślany**’.

Dodatkowo:

- 1/2 szkl wody + sok z cytryny, do nasączenia biszkoptu
- ok 600 g truskawek świeżych (mogą być mrożone)
- świeże truskawki do dekoracji

Galaretka:

- 3 galaretki o smaku truskawkowym
- 900 ml wrzątku (do galaretki)

Galaretki przygotowujemy wg opisu na opakowaniu, pamiętając o mniejszej ilości wody.

Śmietana do dekoracji:

- 450 ml śmietanki kremówki, schłodzonej
- 3 łyżki cukru pudru lub więcej, do smaku

W misce, za pomocą miksera ubijamy śmietankę z cukrem pudrem, aż otrzymamy gęstą i sztywną śmietanę. Ubitą śmietankę przekładamy do worka cukierniczego z tylką i dekorujemy biszkopt z truskawkami i galaretką.

Wykonanie:

1. Biszkopt nasączamy słabą herbatą lub wodą z dodatkiem soku z cytryny i cukrem. Wykładamy krem Russel i wyrównujemy go szpatułką. Krem rozprowadzamy tak, aby nie było żadnych szczelin między kremem a formą/blaszką.
2. Tak przygotowane ciasto schładzamy w lodówce (1-2 godz.). Dzięki temu galaretka po wylaniu szybciej się zetnie.
3. Na krem wykładamy owoce i zalewany je tężejącą, ale jeszcze płynną galaretką. Galaretka powinna mieć konsystencję kisielu. Wtedy na schłodzonym kremie szybciej stężeje i nie wypłynie przez szczeliny w formie.
4. Biszkopt z truskawkami i galaretką wkładamy do lodówki (ok 4 godz.).
5. Przed podaniem dekorujemy biszkopt z truskawkami ubitą śmietaną oraz truskawkami lub innymi świeżymi owocami.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki musza mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Masło ma być miękkie, ale nie lejące, płynne. Do kremu nie nadają się wszelakie maślane miksy i margaryny.

4. **Krem maślany Russel w lodówce twardnieje, dlatego wypieki z tym kremem warto wystawić z lodówki kilka minut wcześniej przed podaniem. Ciasto polecam kroić gorącym nożem, aby krem za bardzo nie popękał podczas krojenia. Wtedy też galaretka lepiej się kroi.**

5. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych jajek**. **Dlatego polecam ubijać białka min. 15 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie.** Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 15-20 min. To też zależy od ilości jajek. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.