



TRUSKAWKOWE CIASTA









przepisy.pl


Tarta na czekoladowym spodzie z nutą ziela angielskiego



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C

 Forma na tartę Ø 26

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- mąka - 500 gramów
- cukier puder - 120 gramów
- żółtko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- kakao - 12 łyżek
- śmietana - 5 szklanek
- ziele angielskie ziarenka - 4 łyżeczki
- laska wanilii - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- żelatyna fix - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- truskawki - 5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Kasie utrzeć z cukrem, dodać żółtka i dalej ucierać
2. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać i połączyć z masą jajeczną. Wyrobić ciasto, podzielić na dwie części, zafoliować i włożyć do zamrażarki na 30 minut.
3. 3 szklanki śmietany wlać do garnka, dodać cukier i przekrojoną laskę wanilii. Wszystko zagotować i odstawić do schłodzenia.
4. Do garnka wlać pozostałe 2 szklanki śmietany, wsypać ziele angielskie i zaparzyć tak, aby wydobyć z przyprawy cały aromat.
5. Do miski wlać zimną wodę i rozpuścić w niej żelatynę. Rozpuszczoną żelatynę dodać do lekko ostudzonej śmietany z wanilią.
6. Śmietanę przecedzić przez sito, aby usunąć przyprawę i uzyskać sam napar.
7. Ugotować galaretkę. Zamrożone ciasto zetrzeć na tarce (grube oczka) tak aby zakryć całą powierzchnię formy. Piec w temperaturze 170 stopni przez około 20 min.
8. Aromatyzowaną zielem angielskim śmietanę ubić i połączyć z ostudzoną śmietaną z żelatyną, tak aby uzyskała ona puszystość i lekkość. Wykładać ją na ostudzone ciasto.
9. Udekorować truskawkami i nadać błyszczącego wykończenia lekko ściętą i schłodzoną galaretką.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Biskopt z truskawkami i galaretką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 250 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- śmietana - 125 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- truskawki - 1.5 kilogramów
- galaretka truskawkowa - 4 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasie z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ucieramy na pulchną masę dodając kolejno po 1 żółtku.
2. Gdy składniki się połączą, dodajemy śmietanę i jeszcze trochę ucieramy.
3. Następnie należy wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z białek ubijamy pianę.
4. Do masy margarynowej dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Masę łączymy z pianą z białek.
5. Ciasto wylewamy do wysmarowanej Kasie i wysypanej bułką tartą, owalnej formy tortowej o średnicy 24 cm. Pieczemy około 1 godziny. Na upieczone i ostudzone ciasto układamy oczyszczone truskawki i zalewamy ostudzoną, gęstniejącą galaretką, wstawiamy do lodówki na około godzinę.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





Truskawkowy kopiec kreta


przepisy.pl



 25 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 22 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 100 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 3 łyżki
- truskawki - 500 gramów
- truskawki i listki mięty do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku. Czekoladę drobno posiekaj lub zetrzyj na tarce. Truskawki umyj i osusz.
2. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Na koniec dodaj jogurt, rozpuszczoną Kasię i posiekaną czekoladę. Delikatnie wymieszaj.
3. Tortownicę o średnicy 22 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do tortownicy i wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika na około 40 minut.
4. Wystudzone ciasto przekrój na dwa blaty. Górny blat pokrusz w palcach, z dolnego wydrąż część ciasta zostawiając ciastową miseczkę.
5. Żelatynę zalej odrobiną zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzej aby się rozpuściła. Śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i żelatyną.
6. Masę śmietanową wymieszaj z truskawkami i wyłóż na miseczkę z ciasta, formując kopiec.
7. Całość posyp pokruszonym ciastem i delikatnie dociśnij dłońmi. Kopiec odstaw na lodówkę by śmietana dobrze stężała. Przed podaniem udekoruj truskawkami i listkami mięty.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





Ambasador z truskawkami

przepisy.pl



 20 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 forma 10x22 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier - 80 gramów
- woda - 50 mililitrów
- cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
- mąka - 120 gramów
- kakao - 2 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- żółtka - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- białka - 2 sztuki
- cukier - 100 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- truskawki - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. W rondelku zagotuj wodę z połową cukru i Kasią, przestudź.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, cukrem wanilinowym i kakao. Jajko i żółtko ubij na puch z pozostałym cukrem.
3. Rozpuszczoną w rondelku Kasię wymieszaj z masą jajeczną i mąką z dodatkami.
4. Ciasto przełóż do foremki keksowej o wymiarach 10x22 cm wyłożonej papierem do pieczenia i ułóż na nim truskawki.
5. Wstaw do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piecz około 30 minut. W tym czasie białka ubij na sztywną pianę z cukrem i wymieszaj z wiórkami kokosowymi.
6. Masę bezowo-kokosową wyłóż na podpieczone ciasto w foremce. Całość wstaw ponownie do piekarnika i piecz aż masa kokosowa się zarumieni, około 20 minut.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Ciasto bezglutenowe z truskawkami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka bezglutenowa - 2 szklanki
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 2 łyżeczki
- mleko - 50 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- twaróg - 150 gramów
- jajko - 1 sztuka
- truskawki - 400 gramów
- cukier trzcinowy do posypania - 1 szczypta

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię odmierz za pomocą podziałki na opakowaniu i rozpuść w rondelku.
2. Jajko roztrzep z mlekiem i wymieszaj z przestudzoną Kasią.
3. Mąkę wymieszaj z cukrem i proszkiem do pieczenia, wlej płynne składniki i całość wymieszaj.
4. Ciasto wyłóż na podsypyany mąką bezglutenową stół, dodaj twaróg i zagnieć ciasto.
5. Formę o wymiarach 22x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do formy przełóż lekko rozwałkowane ciasto.
6. Truskawki umyj osusz, usuń z nich szypułki i rozłóż na cieście. Posyp cukrem trzcinowym. Piecz około 35 minut w 180 st.C

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Tort truskawkowy motyl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier - 300 gramów
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 350 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 125 gramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- mleko - 250 mililitrów
- posiekane orzechy laskowe - 40 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- serek śmietankowy - 200 gramów
- cukier puder - 60 gramów
- śmietana kremówka - 250 mililitrów
- truskawki - 500 gramów
- świeże liście bazylii - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 ° C. Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia. Utrzyj Kasie i cukrem, aż masa będzie gładka i puszysta. Wmieszaj jajka, ostrożnie, jedno po drugim.
2. Wymieszaj mąkę ze zmielonymi orzechami, proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Dolej mleko i wymieszaj delikatnie. Następnie dodaj posiekane orzechy. Wyłóż masę na blachę i wyrównaj powierzchnię. Piecz w nagrzanym piekarniku przez około 20 minut. Pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
3. W międzyczasie zetrzyj skórkę z cytryny na tarce z drobnymi otworami. Wymieszaj startą skórkę z cytryny z serkiem i cukrem pudrem. Ubij śmietanę na sztywno. Dodaj serek. Pozwól, by krem się schłodził, zanim użyjesz go ponownie do udekorowania ciasta.
4. Jeśli chcesz uzyskać zielony krem: W międzyczasie, zetrzyj skórkę z cytryny na tarce z drobnymi otworami. Wymieszaj startą skórkę z cytryny z serkiem i cukrem pudrem. Krem podziel na 2 części. Podziel bitą śmietanę na pół i utrzyj ją z puree z liści bazylii. Ubij obie części mieszadłem, aż masa będzie sztywna. Ubijaczką do jajek połącz obie części i pomału dodawaj do jednej z mieszanek serek śmietankowy. Pozwól, by krem się schłodził, zanim użyjesz go ponownie
5. Przygotuj truskawki. Weź około jednej trzeciej i pokrój je. Przekrój ciasto w poprzek na 2 części i posmaruj cienką warstwą kremu obie części. Rozprowadź resztę kremu w kształcie fali na torcie. Udekoruj truskawkami tak, aby wyglądały jak skrzydła motyla.



Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl





Tort truskawkowy


przepisy.pl



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 prostokątna forma do pieczenia

Składniki:

- gorzka czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- cukier - 300 gramów
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 300 gramów
- zmielone orzechy laskowe - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 150 mililitrów
- tłusty twarożek - 300 gramów
- cukier puder - 50 gramów
- śmietanka 30% - 400 gramów
- cukier wanilinowy - 2 opakowania
- truskawki małe - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (pieczenie z termoobiegiem: 160°C). Formę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia. Czekoladę pokrusz na kawałki, a następnie wraz z kostką do pieczenia Kasia postaraj się ją delikatnie roztopić w dość niskiej temperaturze.
2. Cukier i jajka ubij w mikserze elektrycznym. Dodaj stopioną czekoladę i kostkę do pieczenia Kasia.
3. Mleko, zmielone orzechy laskowe, proszek do pieczenia i szczyptę soli dodawaj do ciasta naprzemiennie z mlekiem, mieszaj intensywnie, ale krótko. Wyłóż ciasto na blachę i piecz w rozgrzanym piekarniku około 20 minut. Wykonaj próbę patyczkiem – nie może na nim pozostać płynne ciasto. Po upieczeniu pozostaw do ostygnięcia.
4. Świeży twarożek wymieszaj na gładką masę z cukrem pudrem za pomocą trzepaczki do piany. Śmietanę 30% ubij w mikserze elektrycznym z cukrem wanilinowym na sztywną pianę. Dodawaj porcjami do świeżego twarożku. Krem odstaw w chłodne miejsce do momentu, aż będzie potrzebny. Truskawki umyj, a około połowę pokrój w plasterki.
5. Schłodzony spód ciasta podziel na dwie równe części. Na pierwszy spód nanieś punktowo (wyciskarką do mas) dużą ilość kremu, lub ewentualnie rozprowadź go łyżką. Na wierzch połóż plasterki truskawek.
6. Na drugą część ciasta nałóż na środku masę, zostaw około 2 cm odstępu do brzegu. Na brzegu ozdób punktowo masą. Złóż obydwie części ciasta i udekoruj warstwowy tort truskawkowy owocami, a następnie w dowolny sposób schłodź. Warstwowy tort truskawkowy pokrój dużym nożem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl