

Truskawkowiec pod bezową chmurką



Składniki

- 300 g mąki pszennej typ 500
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g margaryny Kasia
- 1/2 szk mleka
- 1 jajko
- 4 żółtka
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 1/3 szk cukru
- 4 białka
- 1/2 szk cukru
- 1 kisiel truskawkowy
- 400 g truskawek
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki bułki tartej

Sposób przygotowania

Do miski przełożyć miękka margarynę i chwilę miksować mikserem. Następnie dodać obydwie cukry i ucierać aż cukry się rozpuszczą. Potem dodać jajko i nadal ucierając dodawać po jednym żółtku. Gdy masa jest jednolita przesiać mąkę i proszek do pieczenia, wlać mleko i wymieszać ciasto. Gęste ciasto przełożyć do formy o wymiarach 22 x 29 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto posypać bułką tartą. Umyte i osuszone truskawki obtoczyć w mące i ułożyć na cieście. Białka ubić na sztywno z cukrem a potem dodać kisiel i ubijać aż kisiel połączy się z pianą. Pianę wyłożyć na owoce i wstawić blachę do piekarnika nagrzanego do 175 stopni na 45. Upieczone ciasto wystudzić.