

Monoporcje ze wzorem w truskawki



Potrzebne narzędzia*:

- folia rantowa (użyłam folii Dorosiowe Ranty o wysokości 6 cm, polecam folię właśnie z tej firmy bo jest bardzo sztywna)
- rękawy cukierniczy (używam jednorazowych)
- mata silikonowa
- forma do ciast lub rant regulowany (o wymiarach 25 x 25 cm)
- blaszka z piekarnika lub podkładka pod rant (jeśli używasz rantu)
- okrągły wykrawacz o średnicy 7 cm (korzystam z takiego zestawu okrągłych wykrawaczy)
- barwniki w żelu (użyłam żółtego, zielonego, białego oraz czerwonego)
- czarny pisak jadalny
- papier do pieczenia
- sitko (lub specjalne sitko do przecierania)
- waga kuchenna (np. taka)
- silikonowa szpatułka
- garnek
- mikser
- nożyczki, taśma klejąca

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcje ze wzorem w truskawki



Potrzebne składniki na 9 deserków:

Ciasto ozdobne:

15 g masła, w temperaturze pokojowej
1 białko ze średniego jaja, w temperaturze pokojowej
15 g cukru pudru
30 g mąki pszennej
barwniki spożywcze

Ciasto biszkoptowe (połowa do ciasta ze wzorem, połowa na spód deserów):

6 białka z dużych jaj
4 żółtka z dużych jaj
100 g cukru (podzielonego na dwie porcje – 25 g i 25 g)
100 ml wody
60 ml oleju
120 g mąki pszennej
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Mus truskawkowy:

900 g truskawek (mogą być mrożone)
180 g cukru
2 łyżki soku z cytryny
25 g żelatyny
450 ml śmietanki 30% lub 36%



Monoporcje ze wzorem w truskawki

Opis przygotowania:

Masa ozdobna:

1. Wszystkie składniki zmiksuj.
2. Masę rozdziel do kilku misek i wymieszaj z barwnikami. Przełóż do worków cukierniczych.

Wzór:

1. Przy pomocy pisaka jadalnego i zabarwionej masy ozdobnej namaluj wzór na papierze.

Ciasto:

1. Żółtka wymieszaj z 25 g cukru, wodą, olejem i ekstraktem.
2. Do masy przesiej mąkę i wymieszaj.
3. Białka ubijaj przez chwilę do wyraźnego spienienia.
4. Dodawaj stopniowo cukier (25 g) i ubijaj do momentu rozpuszczenia całego cukru.
5. Ubite białka dodaj do masy z żółtek i delikatnie wymieszaj.
6. Wylej niewielką ilość ciasta na każdy wzór żeby go nie uszkodzić.
7. Wylej resztę ciasta i delikatnie wyrównaj.
8. Piecz w 170° C i piecz przez ok 15 minut (najlepiej z termoobiegiem).
9. Od razu po wyjęciu z piekarnika oddziel ciasto od formy i przełóż na matę silikonową (wzorem do góry). Oderwij delikatnie papier do pieczenia.
10. Gotowe ciasto pozostaw do całkowitego ostudzenia.
11. Przy pomocy okrągłego wykrawacza wytnij 9 kółek ze wzorami.
12. W ten sam sposób przygotuj ciasto bez wzoru.

Monoporcje ze wzorem w truskawki



Mus truskawkowy:

1. Truskawki wraz z cukrem umieść w garnuszki i podgrzewaj do czasu aż cukier się rozpuści.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody. Odstaw do napęcznienia. Podgrzewaj na małym ogniu tylko do rozpuszczenia żelatyny.
3. Gorące truskawki przetrzyj przez sitko żeby pozbyć się pestek.
4. Żelatynę wymieszaj z truskawkami i sokiem z cytryny. Odstaw do wystudzenia.
5. Ubij śmietankę na 3/4.
6. Do wystudzonego musu truskawkowego dodaj 1/3 ubitej śmietanki i dokładnie wymieszaj.
7. Dodaj resztę śmietanki w dwóch turach, dokładnie mieszając po każdym dodaniu.
8. Odstaw mus do momentu aż zacznie gęstnieć.

Składanie deseru:

1. Do rancików z folii powkładaj krążki ciasta bez wzoru.
2. Tężejący mus wlej do rantów pozostawiając miejsce na kolejny krążek ciasta.
3. Na górze umieść ciasto ze wzorem i delikatnie dociśnij ręką.
4. Deserki włóż do lodówki na kilka godzin. Potem odklej taśmy i delikatnie odwiń folię.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)