

Skrzynka z truskawkami



Potrzebne narzędzia*:

- dwie silikonowe maty perforowane, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- maty silikonowe (możesz zastąpić papierem do pieczenia)
- wałek do ciasta (np. taki)
- listwy dystansowe o grubości 2 i 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- blaszka do pieczenia
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- waga kuchenn
- rant regulowany lub forma o wymiarach ok. 17,7 x 26,7 cm
- tarka (polecam Microplane - jest dość droga, ale niezastąpiona)
- folia rantowa (opcjonalnie)
- doropatka - łopatką do wykładania masy i wyrównywania (opcjonalnie)
- mikser
- garnek, sitko, nóż
- szablon do wycięcia kruchego ciasta

*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 SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Skrzynka z truskawkami



Potrzebne składniki na 6 deserów:

Kruche ciasto:

- 240 g mąki pszennej
- 35 g mąki migdałowej
- 95 g cukru pudru
- 120 g zimnego masła (pokrojonego)
- szczypta soli
- 1 jajko (50-60 g)

Sernik czekoladowy:

- 750 g twarogu zmielonego trzykrotnie (użyłam sera Wieluń Mój ulubiony)
- 120 g cukru pudru
- 25 g kakao
- 250 g czekolady deserowej (50%)
- 150 ml śmietanki 30% lub 36%

Domowa galaretka truskawkowa:

- 600 g truskawek (mogą być mrożone)
- 100 g cukru
- 15 g żelatyny

Dodatkowo:

- 3 kostki rozpuszczonej białej czekolady

Skrzynka z truskawkami



Opis przygotowania:

Krucze ciasto:

1. Obie mąki, cukier puder, szczyptę soli i masło zagnieć do powstania kruszonki.
2. Dodaj jajko i dalej zagniatą aż powstanie gładkie ciasto.
3. Ciasto rozwałkuj na grubość 3 mm (na ścianki) i 2 mm (na spód sernika). Włóż do zamrażarki na około 20 minut.
4. Wytnij potrzebne kształty (2 długie ścianki, 2 krótkie i 4 trójkąty, 1 spód)
5. Wycięte ciasto przełóż na płaską blaszkę wyłożoną matą perforowaną i przykryj drugą matą perforowaną.
6. Piecz w temperaturze 160°C i przez 20-25 minut w trybie góra-dół. Małe elementy piecz ok 15 minut.
7. Wystudź i spiłuj nierówności tarką.
8. Ciasto na spód sernika umieść w rancie lub formie do pieczenia. Brzegi rantu możesz zabezpieczyć folią rantową.

Sernik czekoladowy:

1. Kakao zalej 50 ml wrzątku i wymieszaj.
2. Zmiksuj twaróg, cukier puder i kakao.
3. Czekoladę posiekaj i rozpuść w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej.
4. Czekoladę dodaj do masy serowej i dokładnie miksuj.
5. Śmietankę ubij na 3/4 (ma być gęsta, ale nie sztywna) i wymieszaj z masą serową.
6. Sernik przełóż na kruche ciasto.
7. Wygładź i włóż do lodówki na min. kilka godzin.

Domowa galaretka truskawkowa:

1. Truskawki wraz z cukrem podgrzewaj aż owoce zaczną się rozpadać.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody. Odstaw na kilka minut.
3. Gorące truskawki przetrzyj przez sitko.
4. Napęczniałą żelatynę wymieszaj z przetartym musem truskawkowym.
5. Galaretkę wystudź.
6. Wylej na sernik i odstaw do lodówki na kilka godzin.

Składanie deseru:

1. Sernik wyjmij z rantu i umieść na docelowym talerzu lub podkładzie.
2. Na brzeg ścianki nałóż trochę białej czekolady. Użyj do tego celu rękawa cukierniczego.
3. Umieść długą ściankę przy cieście i prostopadle do niej umieść drugą ściankę. Lekko dociśnij. Przytrzymaj aż czekolada zacznie tężeć. Potem z drugiej strony dodaj kolejną ściankę, a następnie nałóż czekoladę na krótsze brzegi i umieść ostatnią ściankę.
4. Możesz użyć zamrażacza spożywczego, który sprawi, że czekolada od razu zastygnie. Możesz też całość spiąć w rancie i włożyć do lodówki.
5. Gdy wszystkie ścianki są już sklezione, to nałóż trochę czekolady na górę kruchego ciasta i przyklej trójkąty.
6. Gotowe ciasto umieść w lodówce.
6. Przed podaniem udekoruj owocami.

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)