

# Truskawkowa eksplozja



## Potrzebne narzędzia\*:

- forma silikonowa do monoporcji w kształcie serc - moja forma ma pojemność 8 x 90 ml
- forma silikonowa na żelki w kształcie półkul (pojemność tej formy to 15 x 18 ml)
- foremka w kształcie serca - rozmiar dobieram tak, aby wycięty biszkopt pasował do otworu formy silikonowej do monoporcji
- podkłady do deserów tzw. bankietówki (opcjonalnie)
- regulowany rant do pieczenia ciast (lub forma o wymiarach 26x22 cm)
- deska do krojenia lub sztywna podkładka (do przenoszenia wypełnionych foremek)
- waga kuchenna (np. taka)
- papier do pieczenia
- mikser
- miska, garnek
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)

*\*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

# Truskawkowa eksplozja



Potrzebne składniki (na 8 monoporcji):

## **Nadzienie truskawkowe (sos):**

150 g truskawek (mogą być mrożone)

20 g cukru

1/4 łyżeczki żelatyny

## **Biskopt truskawkowy:**

2 jajka, w temperaturze pokojowej

50 g cukru

10 g liofilizowanych truskawek

40 g mąki pszennej

1 g proszku do pieczenia (ok 1/4 łyżeczki)

## **Mus truskawkowy:**

400 g truskawek (mogą być mrożone)

60 g cukru

1 łyżka soku z cytryny

15 g żelatyny

300 ml śmietanki 30% lub 36%

## **Liofilizowane truskawki do dekoracji.**

# Truskawkowa eksplozja



Opis wykonania:

## Nadzienie truskawkowe (sos):

1. Truskawki wraz z cukrem umieść w garnuszku i podgrzewaj do czasu aż owoce zaczną się rozpadać.
2. W małym garnuszku umieść żelatynę i zalej niewielką ilością wody. Odstaw na kilka minut aż żelatyna napęcznieje.
3. Gorące truskawki przetrzyj przez sitko żeby pozbyć się pestek.
4. Napęczniałą żelatynę wymieszaj z przetartym sosem truskawkowym.
5. Sos wlej do formy na małe półkule umieszczonej na desce do krojenia lub innej sztywnej podkładce.
6. Foremkę umieść w zamrażarce na przynajmniej 2 godziny.

## Biskopt truskawkowy:

1. Jajka wraz z cukrem umieść w misie miksera i ubijaj do powstania gęstej jasnej masy.
2. Liofilizowane truskawki zmiel w młynku do kawy i wymieszaj z mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Suche składniki przesiej do masy jajecznej. Delikatnie wymieszaj.
4. Ciasto wylej do formy (lub rantu) wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz przez około 10 minut. Patyczkiem sprawdź czy jest gotowe. Wystudź
5. Wyciągnij ciasto z formy i wykrój foremką 8 serduszek .

# Truskawkowa eksplozja



Opis wykonania :

## **Mus truskawkowy:**

1. Truskawki podrzej wraz z cukrem.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i Odstaw na kilka minut. Potem postaw garnek na niewielkim ogniu i podgrzewaj tylko do rozpuszczenia żelatyny.
3. Gorące truskawki przetrzyj przez sitko.
4. Żelatynę wymieszaj z truskawkami i sokiem z cytryny. Odstaw do wystudzenia.
5. Ubij śmietankę.
6. Do wystudzonego musu truskawkowego dodaj 1/3 ubitej śmietanki i wymieszaj. Dodaj resztę śmietanki w dwóch turach, mieszając po każdym dodaniu.

## **Składanie deseru:**

1. Wyjmij z formy zamrożone półkule.
2. Formę w kształcie serc ustaw na twardej podkładce i wypełnij musem do połowy.
3. Do każdego wgłębienia włóż półkulę.
4. Wypełnij pozostałym musem truskawkowym, prawie do pełna.
5. Na musie ułóż biszkopt i dociśnij. Włóż do zamrażarki na kilka godzin.
6. Monoporcje wyjmij z formy i pozwól im się odmrozić.

## **Masz ochotę na coś nowego?**

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