

Ptasie mleczko z truskawką

SKŁADNIKI:

- 6 jajek
- 6 łyżek cukru
- 6 łyżek mąki
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 ml śmietany kremówki
- 1 szt. galaretki truskawkowej
- ½ szkl. gorącej wody
- 1-2 galaretek truskawkowych
- 300 g truskawek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Na początku robimy biszkopt. Oddzielamy białka od żółtek. Ubijamy białka na sztywną pianę. Następnie dodajemy cukier i miksujemy chwilę, dajemy żółtka. Po zmieszaniu tych składników odstawiamy mikser i powoli wsypujemy mąkę z proszkiem, mieszając szpatułką.
2. Wylewamy ciasto na blachę i wkładamy do piekarnika nagrzanego **do 180°C**, pieczemy około **15 minut**. Sprawdzamy patyczkiem czy ciasto nie jest surowe w środku.
3. Po upieczeniu odstawiamy ciasto do wystygnięcia.
4. Rozpuszczamy w połowie szklanki wody 1 galaretkę truskawkową. Odstawiamy do lekkiego stężenia.
5. Ubijamy na sztywno kremówkę powoli dodajemy schłodzoną galaretkę mieszając szpatułką. Wylewamy masę na ciasto.
6. Truskawki myjemy i kroimy. Następnie układamy na ciasto.
7. Całość wstawiamy do lodówki.
8. Rozpuszczamy 1-2 galaretek zgodnie z informacją zamieszczoną na opakowaniu. Po ich wychłodzeniu wylewamy na stężoną na cieście masę. Wkładamy do lodówki i chłodzimy kilka godzin.

