



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Ciasto z truskawkami

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia maksymalnie: 50 minut

Liczba porcji: forma 24 x 24 cm - 1450 g ciasta


W 100 g ciasta:

Wartość energetyczna	286 kcal
Węglowodany	35 g
- W tym cukry	16 g
Białko	5 g
Tłuszcze	14 g

Dieta: wegetariańska

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej - 320 g
- kostka prawdziwego masła - 200 g
- 5 średnich jajek
- około 3/4 szklanki cukru - 170 g
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 800 g truskawek

 Ukryj zdjęcia

Przepis na ciasto z truskawkami

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Forma do pieczenia: blaszka o wymiarach 24 x 24 cm i wysokich rantach lub tortownica o średnicy 24-25 cm.

Pieczenie: 180 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół. Czas pieczenia: około 50 minut.

Jajka koniecznie wyjmij wcześniej z lodówki, by osiągnęły równą temperaturę pomieszczenia. Zanim zaczniesz szykować ciasto polecam najpierw przeczytać cały przepis, by przygotować się odpowiednio wcześniej do kolejnych etapów w przepisie.

To **placek z truskawkami** to mój modelowy przepis. Samo ciasto jest rewelacyjne i wracam do niego w przepisach, gdzie używam dużych ilości owoców. Ciasto ze śliwkami i kruszonką i kruszonką robiłam super podobnie i uwielbiam ten przepis. Aby placek z truskawkami był idealny, musi być wilgotny, puszysty i musi udźwignąć dużo, dużo pysznych owoców!

Ciasto ucierane z truskawkami

Możesz już zacząć nagrzewać piekarnik do 180 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół. Z termoobiegiem ustaw 170 stopni.

Do średniej wielkości szklanego lub metalowego naczynia wsyp około 3/4 szklanki drobnego cukru. Będzie to 170-180 gramów cukru. Wbij pięć średniej wielkości jajek. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach przez kilka minut. Cukier powinien całkowicie rozpuścić się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa.

Kostkę prawdziwego masła, czyli 200 gramów roztop w mikrofalówce, w rondelku na minimalnej mocy palnika lub w kąpieli wodnej. Przestudź je, by nie było gorące. Tak samo możesz użyć i roztopić olej kokosowy.

Do miski z puchem jajecznym zacznij wlewać masło lub ewentualnie olej w tej samej ilości co masło (kujawski, ryżowy lub z pestek winogron). Masło lub olej wlewaj cienką stróżką. Puch cały czas ubijaj na wysokich obrotach. Tak więc polecam masło, ale możesz też użyć olej kokosowy lub inny olej roślinny.

Możesz w tym momencie dodać też kilka kropel ulubionego olejku zapachowego do ciast (śmietankowy, waniliowy, rumowy, cytrynowy..). Po chwili wyłącz mikser. Do miski wsyp mieszanę sypkich składników (mąka i proszek do pieczenia). Dwie szklanki mąki pszennej - najlepiej tortowej typ. 450 to około 320 gramów mąki. Całość wymieszaj powoli, ale dokładnie szpatułką z silikonową łopatką lub drewnianą łyżką.

Gotowe do pieczenia ciasto przelej do formy. Użyłam blaszki o wymiarach 24 x 24 cm. Idealna będzie też tortownica o średnicy 24 lub 25 cm. Na dno wyłóż papier do pieczenia. Formę od wewnątrz wysmaruj odrobiną oleju lub masła i obsyp bułką tartą.

Wylej całe ciasto do formy i wyrównaj powierzchnię.

Świeże truskawki umyj pod zimną, bieżącą wodą i zdejmij szypułki. Truskawki osusz delikatnie ręcznikiem papierowym. Układaj je jedna obok drugiej na cieście. Potem już kładź truskawki jedna na drugiej. Nie wciskaj truskawek w ciasto. One i tak same lekko zapadną się w cieście w trakcie pieczenia.

Możesz w tym momencie posypać truskawki odrobiną cynamonu. Bardzo dobry będzie też domowy cukier waniliowy, jednak ja zostaję przy samych truskawkach.

Formę z ciastem truskawkowym umieść na środkowej półce, w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Ustaw opcję pieczenia góra/dół. Ciasto piecz do 50 minut. Po około 40-45 minutach sprawdź, czy ciasto jest już upieczone. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w ciasto drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że ciasto z truskawkami jest już upieczone. Moje było upieczone po 50 minutach.

Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Polecam zablokować drzwiczki rękawicą kuchenną, by zrobić tylko małą szparkę. Po 10 minutach otwórz drzwi do połowy a po chwili wyjmij ciasto z pieca. Uwolnij je z foremki i przełóż na kratkę do przestudzenia.

Po przestudzeniu ciasto z truskawkami oprószyłam lekko cukrem pudrem. Ciasto z truskawkami można też upiec z kruszonką. Bardzo proszę... oto moja najlepsza kruszonka do ciast. Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

