



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Ciasto z galaretką

Czas przygotowania: 1 godzina  
Czas chłodzenia: 3 godziny  
Liczba porcji: blaszka 20/30 cm

W 100 g:

Wartość energetyczna	130 kcal
Węglowodany	16 g
- W tym cukry	11 g
Białko	3 g
Tłuszcze	6 g

### Składniki na biszkopt


- ☐ 4 średnie jajka
- ☐ 1/4 szklanki drobnego cukru - 70 g
- ☐ 3/4 szklanki mąki pszennej tortowej - 120 g
- ☐ łyżeczka proszku do pieczenia
- ☐ 4 łyżki oleju roślinnego

### Składniki na masę śmietanową

- ☐ 200 g śmietanki 36% - 200 ml
- ☐ 2 łyżki cukru
- ☐ 2 łyżki żelatyny - nie czubate
- ☐ 1/4 szklanki wrzątku

### Składniki na galaretkę z truskawkami

- ☐ 2 galaretki truskawkowe
- ☐ 800 ml wrzątku
- ☐ 500 g truskawek

 Ukryj zdjęcia

Przepis na tortownicę o średnicy do 26 cm lub blaszkę o wymiarach 20/30 cm.

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Biszkopt z olejem przygotuj według na **biszkopt z 4 jaj**- to jest dokładnie to samo ciasto.

### Galaretka z truskawkami

*Galaretkę należy przygotować i odstawić do przestudzenia od razu po wyjęciu ciasta z pieca.* Obie galaretki wsyp do dużej, szklanej miski. Zalej je wrzątkiem - 800 ml i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Odstaw do przestudzenia. Galaretka powinna zacząć gęstnieć. Może mieć nawet konsystencję kisielu.

### Masa śmietanowa

Już w trakcie pieczenia ciasta przygotuj żelatynę pod masę śmietanową. Żelatynę rozpuść z 1/4 szklanki wrzątku. Możesz ją też przez chwilę podgrzewać na małej mocy palnika, mieszając aż do rozpuszczenia. Pamiętaj jednak, że płyn nie może się zagotować. Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z dodatkiem 2 łyżek cukru. Śmietankę ubijaj do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Cienką stróżką wlej wystudzoną żelatynę. Zamieszaj całość delikatnie.

Biszkopt ponownie umieść w formie i zapnij boki (jeśli takowe posiada). Biszkopt ma być odwrócony na drugą stronę, czyli spodem do góry. Spód po pieczeniu jest bowiem idealnie równy. Dół ciasta wyrówna się pod jego ciężarem. Wylóż masę śmietanową i wygładź powierzchnię. Formę wstaw do lodówki na 30 minut.

Po tym czasie na sztywną już masę śmietanową wylóż umyte, odszypułkowane i pokrojone w kawałki truskawki. Całość zalej gęstą galaretką. Ciasto wstaw do lodówki do całkowitego stężenia galaretki. Powinny wysterczać już nie więcej niż 2 godziny.

Jeśli lubisz ciastka z truskawkami, to polecam Ci też mój przepis na przepyszny i piękny sernik na zimno z białą czekoladą i truskawkami. Zobacz też koniecznie jedyny w swoim rodzaju sernik na zimno przepis.  
Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

