

Witajcie. Mamy dziś 3 godziny PDP gospodarstwa domowego. Pora na placek z wykorzystaniem truskawek. Oto moja propozycja:

Temat 1. Ciasto z truskawkami i galaretką – przepis podstawowy, składniki

Przygotuj składniki:

- [truskawki 650 g](#)
- [Serek homogenizowany 400 g](#)
- [jogurt naturalny 200 g](#)
- [galaretka 225 g](#)
- [jajka 3 szt.](#)
- [mąka pszenna 6 łyżek stołowych](#)
- [cukier 6 łyżek stołowych](#)
- [olej 6 łyżek stołowych](#)
- [proszek do pieczenia 1 łyżeczka](#)

Truskawki możesz umyć i odszypułkować, wyciągnąć z lodówki i przygotować na blacie potrzebne składniki oraz łyżkę do odmierzania mąki, cukru, oleju i proszku do pieczenia.

Temat 2. Sposób wykonania ciasta z truskawkami



1

1. Zanim zaczniemy robić ciasto z truskawkami - przygotujmy składniki najlepiej w temperaturze pokojowej. Któż nie zna i nie lubi takiego ciasta, jak ciasto z truskawkami? Ciężko taką osobę spotkać. Dlatego polecam mój przepis na pyszne ciasto z truskawkami. 500 g truskawek oczyszczamy i kroimy. Dwie galaretki (każda po 75 g) rozpuszczamy w 300 ml wrzącej wody.



2.

2. Przygotowujemy biszkopt: białka ubijamy na sztywną pianę, powoli, ciągle ubijając wsypujemy cukier. Następnie dodajemy po jednym żółtku i wlewamy olej. Na koniec dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Mieszymy. Wlewamy do tortownicy o średnicy 26 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 30 minut w piekarniku nagrzanym do 170 stopni.

3.



3. Z zimnego biszkoptu odkrawamy cienko górę (po to, aby masa lepiej przylegała do ciasta). Przygotowujemy masę: truskawki miksujemy, dodajemy jogurt, serek waniliowy i tężejące galaretki. Wylewamy na biszkopt i wkładamy do lodówki aby stężała. Na masie układamy odszypułkowane i umyte truskawki (pozostałe 150 g) pokrojone na połówki lub małe kawałki. Zalewamy tężejącą trzecią galaretką rozpuszczoną w 400 ml wody.

Temat 3. Ciasto z truskawkami – dekorowanie, chłodzenie; porządki w kuchni

Ciasto z truskawkami gotowe! Można udekorować śmietanką lub bitą śmietaną!



Pamiętaj o porządkach w kuchni:

1. Umyj ręce, załóż fartuszek i do sprzątania...
2. Umyj naczynia lub włóż je do zmywarki
3. Gdy obciekną wytrzyj i schowaj na miejsce
4. Przygotuj miejsce w lodówce, bo placek musi się schłodzić. Najlepiej, aby chłodził się przez całą noc.
5. Zamieć podłogę, jeśli trzeba użyj mopa.

Mam nadzieję, że świetnie sobie poradziłeś/ poradziłaś i że Wasz placek wygląda wspaniale.

Smacznego!

M. Szerszeń