



ULUBIONE CIASTKA Z TRUSKAWKAMI



45 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI



CIASTKA:

- 400 gr mąki pszennej
- 4 łyżeczki cukru
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody
- 2 żółtka z jaj Kotliny Natury ugotowane na twardo
- starta skórka z ½ cytryny
- 110 gr masła
- 1 łyżeczka soli
- sól i pieprz do smaku
- 240 gr kwaśnej śmietany 18%
- 40 gr śmietany kremówki 36%

NADZIENIE:

- 2 kg truskawek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 7 łyżek cukru
- 200 gr śmietany 36%
- 3 łyżki wody
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzej piekarnik do 200 st C. i wyłóż blachę papierem do pieczenia. W dużej misce połącz mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cukier i sól. Zetrzyj drobno skórkę z połowy cytryny.
2. Pokrój masło w kosteczkę i wymieszaj z suchymi składnikami, aż do ich obtoczenia. Zagniataj masło w suche składniki, do momentu, gdy zostanie wiele płaskich kawałków masła, dzięki temu ciasto będzie delikatne.
3. W średniej misce połącz 180 ml kwaśnej śmietany z 80 ml kremowej śmietanki. W misce z suchymi składnikami zrób dołek i wlej do niego połączoną śmietaną. Gumową szpatułką wymieszaj ciasto. Zagnieć ciasto dłońmi raz lub dwa razy (nie przesadzaj z ilością!), aż utworzy się zwarta masa. Przełóż ciasto na posypaną mąką powierzchnię i uformuj kwadrat o grubości ok. 2,5 cm.
4. Przekrój ciasto na 4 równe kwadraty, a następnie ułóż je jeden na drugim, tworząc wieżę. Naćśnij rękami na stos, spłaszczając ciasto z powrotem do kształtu kwadratu. Rozwałkuj ciasto na prostokąt o wymiarach 18 na 13 cm. i grubości około 2,5 cm. Prostokąt przekrój na 6 równych części, przenieś na przygotowaną blachę do pieczenia. Posyp wierzch cukrem. Wstaw do zamrażalnika na 10 minut (dzięki temu kruche ciastka urosną). Piecz ciastka do uzyskania złoto-brązowego koloru, 20–25 minut.
5. W międzyczasie przygotuj truskawki i bitą śmietaną. Truskawki przekrój na pół, posyp 4 łyżkami cukru i dodaj 2 łyżki soku z cytryny. Połowę truskawek podsmaż na patelni, aż staną się miękką konfiturą, a drugą połowę zostaw w miseczce. Następni ubij bitą śmietaną ze szczyptą soli, 3 łyżkami cukru oraz 1 łyżeczką ekstraktu z wanilii - pamiętaj śmietana powinna być bardzo zimna.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL



6. Pozostaw ciastka do ostygnięcia. Delikatnie podziel je dłońmi na pół. Dolne połówki umieścić na talerzykach. Rozdziel bitą śmietaną, a następnie macerowane i smażone truskawki pomiędzy dolne połówki. Przykryj górnymi połówkami kruchego ciasta i smacznego!

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL