



składniki

Spód:

- 250g wafelków Pryncypatki o smaku „Koktajl Truskawkowy”
- 50g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej

Wierzch:

- 300g schłodzonej śmietanki kremówki 30% lub 36% 2-3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 fix do śmietany (niekoniecznie, ale jeśli ciasto będzie stało w upalny dzień, radzę użyć)
- wafelki Pryncypatki o smaku „Koktajl Truskawkowy” do ozdoby
- parę truskawek do ozdoby

Krem:

- 1 galaretka truskawkowa + 200ml gorącej wody
- 450g gotowego sera na sernik
- 300g schłodzonej śmietanki kremówki 36%
- 250g umytych, obranych truskawek
- 3 łyżki cukru pudru
- 70g pokrojonych w kostkę wafelków Pryncypatki o smaku „Koktajl Truskawkowy”
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 fix do śmietany

sposób przygotowania

Spód:

1. Wafelki Pryncypatki o smaku „Koktajl Truskawkowy” przełożyć do blendera i zmiksować. Dodać miękkie masło i dokładnie wymieszać (można rękoma, powstanie wilgotna masa). Masą wafelkową wyłożyć tortownicę o średnicy 21cm wyłożoną papierem do pieczenia, tylko dno, wyrównać.

Krem:

2. Galaretkę zalać gorącą wodą i mieszać, aż się rozpuści, odstawić do całkowitego ostygnięcia.

3. Truskawki zmiksować na mus.

4. Gdy galaretka będzie już ostygnięta, ale jeszcze nie będzie tężeć, ubić śmietankę z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym. Do ubitej śmietanki, cały czas mieszając mikserem, wlewać galaretkę. Następnie dodać ser i wymieszać mikserem. Połowę kremu wyłożyć na przygotowany spód z wafelków, wyrównać. Na wierzchu poukładać pokrojone wafelki i blaszkę wstawić na około 5 minut do zamrażalnika.

5. Do pozostałego kremu dodać zmiksowane truskawki, wymieszać. Dodać fix i wymieszać. Krem wyłożyć na ciasto wyjęte z zamrażalnika, wyrównać. Blaszkę wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny, najlepiej na całą noc.

Wierzch:

6. Schłodzone ciasto wyjąć ostrożnie z tortownicy (nożem oddzielić ciasto od brzegów blaszki) i położyć na paterze. Ubić śmietankę z cukrem pudrem, ekstraktem waniliowym, fixem. Śmietankę przełożyć do rękawa cukierniczego z szeroką tyłką lub do szprycy i na wierzchu powyciskać duże, ozdobne rozetki. Każdą rozetkę udekorować truskawką oraz różowym wafelkiem.

smacznego! :)