

Świąteczny tort bezowy

Autor: **kasia882**Przepisów: **188** Ocena: **1587**

> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie



Składniki:

- Składniki na bezę:
- 6 białek
- 1,5 szklanki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soku z cytryny
- Składniki na krem:
- 500ml śmietanki 30%
- 250g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na puszystą masę. Następnie dodajemy małymi porcjami cukier. Ubijamy tak długo aż cukier całkowicie się rozpuści i w masie nie będzie kryształków. Dodajemy łyżkę soku z cytryny oraz przesianą mąkę.

Całość dzielimy na dwie równe części. Na pergaminie rysujemy dwa jednakowe okręgi, na które wykładamy masę jajeczną. Piekarnik nastawiamy na 140oC i zaraz po włożeniu bezy zmniejszamy temperaturę na 100oC i tak pieczemy przez ok 90 minut, aż beza będzie całkowicie wysuszona. Beza powinna wystygnąć w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

Schłodzoną śmietankę połączyć z serkiem mascarpone i cukrem. Ubijać wszystko razem do otrzymania gęstego kremu.

Masę nakładamy na oba blaty, a na nie kładziemy maliny. Wierzch dekorujemy miętą.

Twoje notatki do przepisu: