

# Tort lodowy Baked Alaska



Autor: **SlodkiBlog**  
Przepisów: **108** Ocena: **3360**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt: (o średnicy 16-18 cm)
- 1 jajko
- 35 g cukru drobnego (3 łyżki)
- 25 g mąki (2,5 łyżki)
- 5 g masła ( 1 łyżeczka)
- szczypta soli
- Lody:
- ok. 1 litr lodów o dowolnym smaku
- Beza szwajcarska:
- 2 białka
- pół szklanki cukru drobnego

## Sposób przygotowania:

### 1 Biskopt:

Jajko ubij z cukrem i szczyptą soli na jasną i puszystą masę.  
Do masy jajecznej przesiej mąkę i zmiksuj krótko na małych obrotach miksera.  
Dodaj roztopione i przestudzone masło, ponownie krótko zmiksuj.  
Gotowe ciasto przełóż do tortownicy, której dno wyłożone jest papierem do pieczenia.  
Piecz w temp. 160°C przez ok. 20 min.

### 2 Lody:

Miseczkę o górnej średnicy 17 cm, wysokości 8 cm i pojemności ok. 1 litra wyłóż dokładnie folią spożywczą, tak aby boki folii wystawały na zewnątrz.  
Lody wyjmij z zamrażalnika i pozostaw na chwilę w temp. pokojowej, żeby zmiękły na tyle aby łatwo je było nakładać.  
Do miseczki wyłożonej folią nałóż lody i wyrównaj. Możesz użyć kilku smaków, pamiętaj tylko żeby całą czynność wykonywać dosyć szybko, bo lody w temp. pokojowej błyskawicznie się topią.

Przykryj lody kawałkami folii wystającej poza obręb miseczki, dociśnij, a następnie wstaw do zamrażalnika aż lody dobrze się schłodzą i będą twarde (kilka godzin).

### 3 Przygotuj bezę szwajcarską: w garnku zagotuj wodę, białka połącz trzepaczką z cukrem i ustaw nad gotującą się wodą (na najmniejszym ogniu), mieszaj cały czas trzepaczką aż cukier się rozpuści.

Białka przelej do misy miksera i ubijaj na wysokich obrotach do powstania sztywnej i gładkiej

masy (ok. 10 min).

Krążek biszkoptu ułóż na paterze lub innym naczyniu, na którym będzie podawany deser (musi mieć nieco większą średnicę niż biszkopt żeby zmieściła się później beza).

Dobrze schłodzone lody wyjmij z miseczki i ułóż na biszkopcie wypukłą stroną ku górze, usuń folię.

Na lody wyłóż bezę zaczynając od góry i schodząc w dół pokryj bezą całe lody i biszkopt.

Następnie za pomocą palnika opal bezę.

Deser od razu podaj, resztę możesz przechowywać w zamrażalniku przez kilka dni.

Twoje notatki do przepisu: