

ANIA STARMACH

Tort bezowy z kremem z mascarpone i owocami leśnymi

Co kupić?

- 6 białek
- 300g cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 300ml śmietany 30%
- 150g mascarpone
- laska wanilii
- 1 łyżka cukru pudru
- 100g borówek amerykańskich
- 200g jeżyn (Możesz wybrać dowolne owoce leśne)

Jak przygotować?

BEZA:

1. W misie robota planetarnego umieść białka (ważne, aby nie było w nich ani odrobiny żółtka, najlepiej gdy białka są w temperaturze pokojowej) i zamontuj trzepaczkę.
2. Białka ubijaj zaczynając od wolnych obrotów, stopniowo je zwiększając.
3. Gdy białka są już prawie ubite, partiami zacznij dodawać cukier. Białka z cukrem ubijaj około 7-8 minut, cukier powinien całkowicie się rozpuścić (drobinki cukru nie powinny być wyczuwalne między palcami).
4. Gdy uzyskasz taką konsystencję dodaj sok z cytryny oraz mąkę ziemniaczaną i chwilę miksuj.
5. Blachę do pieczenia wyłóż papierem do pieczenia. Ubite białka wyłóż na środku papieru (możesz wcześniej ołówkiem odrysować talerz, tak aby uzyskać idealny okrąg bezowy). Uformuj koło, łyżką zbieraj bezę z dołu do góry, do momentu uzyskania charakterystycznego kopczyka. Niezależnie od tego jaki kształt uzyskasz smak pozostanie ten sam ;)

ANIA STARMACH

6. Bezę włóż do piekarnika rozgrzanego do temperatury 170 stopni. Po 10 minutach zmniejsz temperaturę do 130 stopni i piecz jeszcze 90-100 minut.

KREM:

7. Aby przygotować krem do misy robota planetarnego wlej śmietankę, dodaj serek mascarpone, cukier i ziarenka wanilii, zamontuj trzepaczkę i chwilę miksuj na małych obrotach. Zbyt długie ubijanie może spowodować, że otrzymasz... waniliowe masło ;)
8. Gotowy krem przechowuj w lodówce.

DEKOROWANIE:

9. Gdy minie czas potrzebny na upieczenie bezy, wyłącz piekarnik, drzwiczki uchyl i pozostaw bezę w piekarniku do całkowitego ostudzenia.
10. Gdy beza wystygnie przełóż ją delikatnie na talerz/paterę i wyłóż na nią krem.
11. Deser udekoruj owocami leśnymi!