

ANIA STARMACH

Tarta cytrynowa z bezą włoską

Co kupić?

Spód

- 200g mąki
- 100g masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżka zimnej wody
- 1 szczypta soli

Krem cytrynowy

- 100g cukru pudru
- 100g masła
- 4 jajka
- 4 cytryny
- 1 skórka otarta z cytryny
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Beza włoska:

- 150g cukru
- 40ml wody
- 2 białka

Jak przygotować?

Spód:

1. Składniki na spód umieść w misie robota, ciasto wyrabiaj 4-5 minut na wolnych obrotach przy pomocy mieszadła K.

ANIA STARMACH

2. Wyrobione ciasto zlep w kulkę i schładzaj je w lodówce przez minimum godzinę.
3. Po tym czasie cienko je rozwałkuj i przełóż do formy o wymiarze 25 cm i ponakłuj widelcem. Piecz pod obciążeniem (np. z ryżu lub grochu) około 20 minut w temperaturze 170 stopni, a następnie bez obciążenia kolejne 20 minut. Ostudź, ale nie wyciągaj z formy.

Krem cytrynowy:

4. Aby przygotować krem cytrynowy do misy robota wbij jajka, delikatnie ubij je z cukrem przy pomocy trzepaczki.
5. Dodaj mąkę i sok z 4 cytryn oraz skórkę otartą z 1 cytryny. Podgrzewaj, aż masa zgęstnieje. Jeśli Twój robot nie ma funkcji podgrzewania, ten etap wykonaj w garnku na małym ogniu.
6. Dodaj małe kawałki zimnego masła.
7. Gdy wszystkie składniki się połączą, masę wylej na podpieczony spód i piecz jeszcze 20 minut.

Beza włoska:

8. Aby przygotować bezę włoską, białka umieść w misie robota planetarnego i zamontuj trzepaczkę.
9. Cukier i wodę podgrzewaj na niewielkim ogniu, aż syrop cukrowy osiągnie temperaturę 110 stopni, w tym momencie zacznij ubijać białka.
10. Syrop gotuj aż osiągnie temperaturę 118-120 stopni, a następnie przerwij podgrzewanie. Białka powinny być już prawie ubite.
11. Wlewaj syrop wąskim strumieniem do ubitych białek, nie przerywając ubijania. Białka ubijaj około 10 minut. Jeśli posiadasz model Cooking Chef XL możesz skorzystać z automatycznego programu do robienia bezy włoskiej.
12. Bezę wyłóż na upieczoną tartę i za pomocą palnika przypal bezę z wierzchu.