

Tort bezowy z kremem kawowym

Naprawdę łatwy w przygotowaniu. Bezy wymagają czasu i sporo miejsca w piekarniku. Piekłam je dwie na raz. Ale efekt piorunujący. Miękkie, rozplływające się w ustach i ten smak kawy ze słodkimi truskawkami...Polecam



Na 4 blaty bezowe potrzeba:

- 8 białek
- 320 g cukru pudru (po 40g cukru na każde białko)
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej

Na krem kawowy:

- 500 ml śmietany kremówki (wystarczy 30%)
- serek mascarpone (opakowanie 250 g)
- 2 łyżki cukru pudru (można zamienić na fruktozę)
- 2 łyżeczki kawy Nescafe (lub innej rozpuszczalnej)rozpuszczonej w łyżce

wody

Przygotowanie bezy

1. Bezy. Podziel pieczenie na pół. Sprawdź dokładnie ile masz miejsca w piekarniku i czy uda Ci się zmieścić aż cztery blaty bezowe do jednego pieczenia. Jeśli nie, zmniejsz proporcje. Jeśli tak, to ubij cztery białka mikserem na szybkich obrotach na sztywno. Możesz dodać szczyptę soli, wtedy białka szybciej i mocniej się ubijają. Pod koniec ubijania dodawaj stopniowo 160 g cukru pudru, 1 łyżeczkę soku z cytryny i 1 łyżkę mąki ziemniaczanej.
2. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Podziel blachę na 4 okręgi wielkości talerzyka śniadaniowego. Wyłóż masę bezową na blachę, tak by uformować 4 okrągłe placki.
3. Do nagrzanego piekarnika (140 stopni) wstaw bezy i piecz przez godzinę. Bezy będzie można wyjąć dopiero po ich wystygnięciu. Polecam ozdabianie tortu kremem po kilku godzinach, a najlepiej na drugi dzień.

Przygotowanie kremu

1. Krem kawowy. Ubij śmietanę kremówkę na wysokich obrotach. Na koniec dodaj cukier puder, mascarpone i rozpuszczoną kawę. Pamiętaj by nie ubijać śmietany zbyt długo już po ubiciu, gdyż można ją przebić i będzie do niczego. Ser mascarpone wymieszaj dokładnie by uniknąć grudek.
2. Kiedy wszystkie spody będą już suche i chrupiące przełóż je kremem kawowym, a górę można ozdobić dowolnymi owocami. Polecam owoce leśne. Doskonale komponują się z kawowym smakiem tortu. Przechowuj w lodówce do 4 dni. Smacznego!