



Torb bezowy Dakłas

Autor: Joanna Budzisz

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Robienie bezy

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Dużą blaszkę do ciasteczek wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze narysować dwa okręgi o średnicy 23 cm. W misie miksera ubić białka ze szczyptą soli, na sztywną pianę. Dodawać cukier (oba), stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany. Dodać octu winnego lub soku z cytryny i zmiksować. Dodać daktylę, delikatnie wymieszać. Masę bezową wyłożyć na zaznaczone na papierze okręgi, wyrównać. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę do 140°C i piec przez 90 minut. Bezy powinny się zarumienić, mogą również lekko popękać, ale przy dotyku powinny być suche i chrupkie. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i zostawić do wystygnięcia na kilka godzin lub całą.

Masa

Mascarpone wymieszać z masą kajamkową na gładką masę (można na wolnych obrotach miksera). Śmietankę kremówkę i cukier puder umieścić w misie miksera i ubić na sztywno. Wmieszać do masy z mascarpone, delikatnie mieszając szpatułką. Dodać bakalie i delikatnie wymieszać.

Posypka

Na paterze ułożyć jeden z blatów bezowych. Przełożyć przygotowanym kremem i przykryć drugim blatem bezowym. Oprószyć cukrem pudrem i odrobiną naturalnego kakao, udekorować daktylami i orzechami.

Wskazówki

Jest trochę pracochłonne ale warto się trochę poświęcić bo warto żyć dla małej pokusy i rozkoszy. Polecam.

Beza

- 8 dużych białek
- szczypta soli
- 400 g drobnego cukru
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 10 suszonych daktyli

Masa serowa

- 300 g serka marcapone schłodzonego
- 500 ml schłodzonej śmietanki 36% Łaciata
- 2 łyżki cukru pudru
- 200g masy kajmakowej
- Pół szklanki orzechów włoskich posiekanych
- 10 daktyli posiekanych

Posypka

- Cukier puder
- Kakao
- Daktylę