



Tort bezowy z malinami i truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

Piekarnik nagrzej do 160°C z termoobiegiem. Dwie blachy wyłóż papierem do pieczenia.

Krok 2

Białka ubij na sztywno z dodatkiem soli. Następnie stopniowo dodawaj po 1 łyżce cukru, ciągle ubijając. Ubijaj, aż do rozpuszczenia cukru.

Krok 3

Gdy piana będzie odpowiednio gęsta i błyszcząca dodaj sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną. Miksuj jeszcze przez 1 minutę. Możesz, ale nie musisz, dodać teraz płatki migdałów i delikatnie wmieszać je łyżką w masę.

Krok 4

Ubitą masę rozdziel na dwie blachy do pieczenia. Na każdej blaszce ma powstać okrąg o średnicy ok. 23 cm. Wstaw do piekarnika obie blachy - na wyższy i niższy poziom.

Krok 5

Piecz przez ok. 5 minut, a następnie zmniejsz temperaturę do 120°C z termoobiegiem. Piecz następne 1,5 godziny. Po tym czasie wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw tak bezy na ok. 15 minut. Następnie wyjmij blachy i całkowicie ostudź bezy.

Krok 6

Przygotuj nadzienie malinowe. Mąkę ziemniaczaną przesiej przez sito. Jeśli używasz mrożonych malin najpierw je rozmroź. Maliny umieść w rondelku. Dodaj cukier puder i podgrzej, co jakiś czas mieszając. Kiedy maliny puszczą sok dodaj mąkę ziemniaczaną i dokładnie wymieszaj. Zagotuj, a następnie zdejmij z ognia. Przełóż masę do czystej miski i całkowicie ostudź.

Krok 7

Mascarpone, schłodzoną śmietankę, cukier wanilinowy i cukier puder umieść w dużej misce. Ubijaj mikserem przez ok. 4-7 minut, aż krem zwiększy swoją objętość i będzie puszysty. Odłóż 3 łyżki kremu na wierzch ciasta.

Krok 8

Ubity krem wyłóż na jeden blat bezowy. Dodaj nadzienie malinowe, zostawiając 1 łyżkę malin do dekoracji. Przykryj drugim blatem bezowym.

Krok 9

Na środku tortu wyłóż resztę kremu i nadzienia malinowego. Ciasto możesz także udekorować świeżymi malinami i truskawkami. Smacznego!

Wskazówki

Owoce możesz także dodać do środka tortu.

Beza:

- 6 białek
- 1 szczypta soli
- 300 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki płatków migdałów

Nadzienie malinowe:

- 200 g mrożonych lub świeżych malin
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 i 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Krem mascarpone:

- 250 g sera mascarpone Mlekpól
- 200 ml śmietanki UHT Łaciata 30% lub 36%
- 1 cukier wanilinowy
- 4 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- świeże maliny
- truskawki