



Tort bezowy z lodami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Żaden smakosz nie oprze się temu deserowi! Pamiętaj, żeby tort bezowy dobrze zamrozić, wtedy łatwiej będzie go pokroić. Warto tort połączyć z sezonowymi owocami. Przepis jest prosty w wykonaniu i zachwyca wyglądem oraz smakiem.

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 100 stopni C. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier bardzo powoli. Cały czas miksujemy, aby cukier mógł się rozpuszczać. Następnie dodajemy powoli sok z cytryny.

Krok 2

Na papierze do pieczenia robimy dwa „placki” z ubitych białek. Wkładamy je do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w sumie 2 godziny. Jednak w trakcie pieczenia zamieniamy położenie obydwu blach, aby obydwie były równo przyrumienione.

Krok 3

Po upieczeniu bezy studzimy je. Na wystudzone bezy kładziemy lody i łączymy oba spody. Teraz pozostaje tort włożyć do zamrażalnika.

Krok 4

Polecamy tort przyozdobić pokrojonymi truskawkami i borówkami. Bezę kroimy gorącym nożem. Smacznego!

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 8 białek (w temperaturze pokojowej)
- 2,5 szklanki cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 litr lodów śmietankowych lub waniliowych
- owoce np. truskawki i borówki