

Owocowy tort bezowy



Składniki

10 szt. - Białka

0,5 kg - Cukier drobny

2 łyżka - Sok z limonki

500 ml - Kremówka 36%

250 g - Mascarpone

Opis wykonania

Najlepszy tort bezowy na świecie. Slodycz bezy przełamują owoce. Środek wypełniony kremem śmietankowym z mascarpone.

Białka mocno schłodzone ubijamy najlepiej robotem misą aby ruch i moc była taka sama. Do sztywnych białek dodajemy łyżka po łyżce cukru trwa to bardzo długo...beza ma być sztywna i pięknie lśnić. Na koniec wlewmy sok z limonki i chwilę ubijamy. Piekarnik nagrzewam do 130 stopni (tylko termoobeg) beze formuje na dwa okręgi średnicy 26 cm. Wkładam i susze w 130stopniach 15 min, potem zmniejszamy do 110 i suszymy około 1h 15 / 30 min. Krem: 500ml kremówki 36% 250 g mascarpone 2 łyż cukru pudru Ubijamy śmietankę z cukrem na koniec łączymy z macarpone. Przekładamy kremem beze w środek dajemy nasze ulubione owoce. Wierzch smarujemy kremem i dekorujemy owocami. Schładzamy i gotowe.