TORT BEZOWY DAKŁAS



„Francuski tort bezowy przekładany kremem na bazie kajmaku lub kawowym. Obie wersje uwielbiam, czasami je łączę i do kremu kajmakowego daję espresso lub kawę mieloną. Nadaje to niepowtarzalnego charakteru. Spróbujcie zrobić swój, trzymajcie się przepisu przy robieniu bezy, a reszta pójdzie łatwo i przyjemnie."

SKŁADNIKI:

BEZA:

- **6 białek jaja**
- **300 g drobnego cukru do wypieków lub zwykłego**
- **Szczypta soli**
- **1 łyżeczka soku z cytryny lub octu winnego/spirytusowego**
- **1 łyżeczka mąki ziemniaczanej**
- **Opcjonalnie (garść orzechów włoskich/brazylijskich/migdałów)**

KREM:

- **100-150 g masy kajmakowej (w zależności od preferencji stopnia słodkości)**
- **Opakowanie serka mascarpone (250 g)**
- **200 ml śmietany kremówki 36%**

- 1 łyżka cukru pudru
- Garść daktyli
- Garść orzechów włoskich /migdałów/innych orzechów
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej/espresso (zimne)/łyżeczka kawy mielonej świeżej

PRZYGOTOWANIE:

BEZA:

- Białka w temperaturze pokojowej ubić ze szczyptą soli (gdy piana będzie już sztywna nie ubijać długo samych białek), następnie dodawać łyżka po łyżce cukru i ubijać tak długo, aż każda łyżka się rozpuści. Cierpliwie dodawać kolejne łyżki cukru aż beza będzie gładka i błyszcząca. Można sprawdzić palcami rozścierając w nich pianę bezową, czy zostały resztki cukru nierozpuszczonego.
- Następnie dodać ocet/sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną i zmiksować krótko jedynie do połaczenia.
- Jeśli dodajecie do bezy orzechy to należy to zrobić teraz. Drobno je posiekać i wmieszać delikatnie szpatułką w bezę.

PIECZENIE:

- Piekarnik rozgrzać do 160 stopni z termoobiegiem (termoobieg jest bardzo ważny, jeśli nie macie próbujcie bez).
- Duże blachy z piekarnika posmarować tłuszczem i wyłożyc papierem. Papieru już nie smarować! Smarujemy tylko blachę, żeby papier się dobrze trzymał i łatwo było wyłożyć bezę.
- Na papierze możecie odrysować okręgi ok 23 cm. Wyłożyć bezę na dwie blachy formując okręgi.
- Wstawić do NAGRZANEGO piekarnika do 160 stopni (z termoobiegiem) na 5 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 120 stopni (z termoobiegeim) i piec(suszyć) bezę przez około 1,5 godziny. Po tym czasie nie wyjmowac odrazu bezy, zostawić ją w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiami na około 20 minut. Kremem przekładać tylko wystudzone blaty.

KREM:

- Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z łyżką cukru pudru.

- Mascarpone wymieszać mikserem lub ręcznie trzepaczką z kajmakiem. Dodać posiekane daktyle i orzechy. Jeśli dodajesz kawę dodaj ją teraz. Następnie delikatnie wmieszaj ubitą śmietankę.
- Przełożyć blaty kremem. Można udekorować surowym kakao, daktylami.
- Tort można trzymać w lodówce (dzień, maksymalnie dwa), najlepiej w zamkniętym pojemniku do przechowywania ciast, aby nie zbierał zapachu lodówki i nie zmiękł.