

Tort bezowy z krówkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Jeśli lubicie kruchą bezę, słodycz masy krówkowej, to ciasto będzie wam smakowało.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Białka - 3 szt.
- Sól - 1 szczypta(y)
- Cukier - 140 g
- Sok z cytryny - 1 łyżeczka(i)
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka(i)
- Orzechy włoskie posiekane - 50 g
- Migdały obrane posiekane - 50 g
- Śmietana kremówka 30% lub 36% - 200 ml
- Masa krówkowa - 200 g
- Cukierki Krówki - 5 szt.

Przydatne akcesoria:

Mikser, miski

Etapy przyrządzania:

1. W misce ubijamy białka s solą i cukrem na gęstą, lśniąca pianę. Zmniejszając obroty miksera dodajemy delikatnie wsypujemy mąkę, wlewamy sok z cytryny i dodajemy orzechy i migdały. Gotowe.
2. Z papieru do pieczenia wycinamy koło o średnicy 20-24 cm. Kładziemy na blachę do pieczenia. Na papierze rozsmarowujemy bezę. Pieczemy w 180 st przez 5 minut, potem zmniejszamy temperaturę do 150 i piec 1,5h.

3.



Dobrze schłodzoną śmietanę ubić, na koniec dodawać po łyżce masy krówkowej i mieszać tylko do uzyskania jednolitej konsystencji.
Krem wyłożyć na bezę i posypać krówkami.

Uwagi:

- *Przepis ze strony Moje wypieki.
- *Aby beza nie była zbyt ciemna podczas pieczenia wierzch można przykryć papierem do pieczenia.
- *Bezę najlepiej upiec dzień wcześniej i zostawić do porządnego wysuszenia.
- *Jeśli czujecie taką potrzebę do śmietany możecie dodać trochę śmietan-fixu.