

## Tort bezowy



### Przepis na bezę

#### Składniki

- 6 białek
- 300 g drobnego cukru do wypieków (ale nie cukru pudru)
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1. Białka oddzielamy od żółtek (żółtek w tym przepisie nie wykorzystamy).
2. Białka ubijamy, powoli wsypując po 1 łyżce cukru.
3. Pod koniec miksowania dodajemy łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Gdy piana jest błyszcząca i sztywna, oznacza to, że jest już gotowa.
4. Piekarnik nagrzewamy do temperatury ok. 140 stopni C (maks. 150).
5. Blachę (tę z piekarnika) wykładamy papierem do pieczenia.
6. Na tej stronie papieru, która będzie dotykać blachy, a nie bezy, odrysowujemy dno tortownicy. Okrąg ten wyznacza kształt bezy (papier jest na tyle przezroczysty, że okrąg będzie widoczny nawet po właściwym ułożeniu papieru. Chodzi o to, by ślad po długopisie lub ołówku nie dotykał bezy).
7. Najpierw wykładamy część piany, równomiernie wypełniając całą powierzchnię narysowanego koła.
8. Następnie resztę piany wykładamy w ten sposób, aby w środku pozostawić zagłębienie. Boki wyrównujemy łyżką, prowadząc ją od dołu do góry.
9. Tak uformowaną pianę wkładamy do piekarnika i pieczemy przez ok. 100 minut (1h 40 minut) w temperaturze 130–140 stopni C, z termoobiegiem. Jeśli beza zacznie się za bardzo rumienić, kładziemy na nią papier do pieczenia (nie dociskać – luźno położyć).
10. Upieczoną bezę zostawiamy w piekarniku do całkowitego wystygnięcia.

### Przepis na krem do bezy

#### Składniki

- 250 ml śmietanki 36% (kremówki)
- 2 łyżki cukru pudru
- 250 g mascarpone
- opcjonalnie: skórka starta z połowy cytryny

1. Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno.
2. Dodajemy mascarpone i ponownie miksujemy.
3. Na koniec można dodać skórkę z cytryny i wymieszać.

### Tort bezowy – łączenie bezy z kremem i dekoracja

1. Wystudzoną bezę kładziemy na paterze.
2. Do zagłębienia w bezie przekładamy krem. Pokrywamy nim również wierzchołki brzegów.
3. Dekorujemy dowolnymi świeżymi owocami. Podajemy od razu, choć bezę można również przechowywać w lodówce.