

Wkładka bezowa do tortu

Magda Kubiś

Wkładka bezowa do tortu jest uniwersalna w kompozycji. Będzie oczywiście świetna z owocowymi, cierpkimi smakami, jak limonka czy cytryna, jeżyna, czarna porzeczka, ale sprawdzi się też jako niespodzianka w tortach kawowych, czy rumowych.



PORCJE

1 fi20

SKŁADNIKI

- 2 szt. białka jaj kurzych
- 100 g cukru kryształu
- 100 g białej czekolady

INSTRUKCJE

1. Piekarnik nagrzewamy do 170C (~350F), bez termoobiegu.
2. Białka zaczynamy ubijać na średnich obrotach. Po około 20-30 sekundach, kiedy piana zacznie się formować, dodajemy stopniowo cukier.
3. Po dodaniu całego cukru, ubijamy aż piana będzie miała połysk, będzie sztywna a kiedy wyjmemy mieszadło utworzy się na nim wierzchołek.
4. Gotową bezę przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Wkładamy do piekarnika i zmniejszamy temperaturę do 110C (230F). Suszymy około 1 godziny (zobacz "Przydatne uwagi" niżej).
6. Białą czekoladę rozpuszczamy.
7. Górę i boki ostudzonej warstwy bezy smarujemy czekoladą. Odstawiamy do zamrażalnika na 10 minut, tak aby czekolada stwardniała.
8. Wyciągamy z zamrażalnika i smarujemy drugą stronę bezy. Odstawiamy do zamrażalnika na ~10 minut aby czekolada stwardniała.
9. Gotową warstwę beżowa umieszczamy w torcie.