Bezowy tort hiszpański

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4927 razy.

ciasto:

8 białek,

20 dag (niepełna szklanka) cukru kryształu,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

papier do wyłożenia formy,

tłuszcz do wysmarowania papieru

krem:

2 szklanki śmietanki kremowej,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

1/2 laski wanilii lub cukier waniliowy,

1 łyżeczka żelatyny,

25 dag owoców lub konfitury

Trzy jednakowej wielkości tortownice wyłożyć papierem wysmarowanym tłuszczem. Sporządzić krążki bezowe: Ubić pianę, dodawać stopniowo cukier kryształ, ciągle ubijając. Sztywną pianę wymieszać z cukrem pudrem, wyłożyć do tortownicy, wyrównać i piec (suszyć) w letnim piekarniku przy otwartych drzwiczkach przez 12 godzin. Bezowe krążki można kolejno piec w jednej tortownicy. Można też upiec małe bezy i połączyć je kremem, formując tort.

Sporządzić krem: ubić śmietanę, dodawać cukier, utłuczoną, przesianą wanilię lub cukier waniliowy i ubijać . Na koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w 3 łyżkach wody. Tort przełożyć kremem, wykańczając nim również boki. Wierzch tortu można ubrać wyciśniętym kremem, a przed podaniem przybrać owocami. Gotowy tort odstawić na 2 godziny aby łatwo dał się kroić . Torcik bezowy doskonały jest również z masą kawową.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>