

## Bezowe mini tarty z lemon curd



### Potrzebne narzędzia\*:

- tylka sułtańska (mam tyłkę A i B z podanego linku, tym razem korzystałam z tylki A)
- tylka z okrągłą końcówką (np. taka)
- duży i mały rękaw cukierniczy (używam silikonowych)
- mata silikonowa
- papier do pieczenia
- blacha z piekarnika
- wałek do ciasta (np. taki)
- okrągły wykrawacz (użyłam foremki o średnicy 6 cm z zestawu kółek)
- mikser
- garnek
- różga kuchenna
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymała najdłużej ze wszystkich)
- waga kuchenna (np. taka)

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# Bezowe mini tarty z lemon curd



Potrzebne składniki (na 20 sztuk):

## Bezy sułańskie:

120 g białek (około 4 białka)

240 g drobnego cukru to wypieków

¼ łyżeczki kwaśnego winianu potasu (opcjonalnie)

## Kruche ciasteczka:

110 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę

50 g cukru pudru

200 g mąki pszennej

szczypta soli

1 żółtko

1 łyżka śmietany 18%

## Lemon curd:

2 jajka

2 żółtka

160 g cukru

80 g masła, pokrojonego w kostkę

skórka otarta i sok wyciśnięty z 2 cytryn

Opis przygotowania:

## Bezy sułańskie:

1. Lekko ubij białka. Dodaj winian potasu.
2. Ubijaj na coraz wyższych obrotach aż beza będzie prawie sztywna.
3. Zaczynaj stopniowo dodawać cukier. Po jednej łyżce, za każdym razem czekając aż cukier się rozpuści.
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego.
5. Rozgrzej piekarnik do 80°C. Przygotuj blachę wyłożoną matą silikonową.
6. Worek z bezą trzymaj prostopadle do blachy i wyciskaj beziki.
7. Bezy susz przez 1,5 – 2 godzin z funkcją termoobiegu.

## Bezowe mini tarty z lemon curd



### Opis przygotowania:

#### Krucze ciasteczka:

1. Wszystkie składniki zagnieć.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość około 4 – 5 mm. Schłódź w lodówce przez godzinę.
3. Wkrawaj koła o średnicy 6 cm.
4. Piecz w temperaturze 180°C przez około 12 – 15 minut. Ciastka wyjmij z piekarnika i wystudź na kratce.

#### Lemon curd:

1. Jajka, żółtka i cukier umieść w garnku i wymieszaj różgą kuchenną. Dodaj masło, sok i skórkę z cytryny.
2. Podgrzewaj na małym gazie, cały czas mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu.
3. Przelej do słoiczka.

#### Złożenie deseru:

1. Na kruchym ciastku ułóż bezę, a w dziurkę wyszprycuj krem cytrynowy.

### Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)