

# Egzotyczny tort bezowy



Potrzebne narzędzia\*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- silikonowa łopatka
- trzepaczka
- waga kuchenna (np. taka)
- garnek, sitko

*\*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

# *Egzotyczny tort bezowy*



Potrzebne składniki tort na 10 -12 porcji:

## **Błaty bezowe**

- 6 białek (180 g)
- 300 g drobnego cukru do wypieków
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej

## **Curd mango-marakuja:**

- 4 żółtka
- 50 g cukru
- 80 g masła
- 100 g pulpy z mango
- 100 g pulpy z marakui

## **Krem kokosowy:**

- 300 g śmietany kremówki 30%
- 100 g serka mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru
- 50 g wiórek kokosowych

# *Egzotyczny tort bezowy*



## Opis przygotowania:

### **Blaty bezowe:**

1. Białka umieść w metalowej lub szklanej misie. Zaczynij ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spenią dodaj sok z cytryny.
2. Gdy powstaną tzw. soft peaks czyli miękkie wierzchołki (piana na mieszadle utworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada), nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier.
3. Zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Gdy beza jest lśniąca i stabilna, a cukier całkowicie się rozpuścił, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
5. Przygotuj dwie blachy wyłożone papierem lub matą silikonową. Ubitą bezę podziel na dwie równe części i uformuj dwa blaty o średnicy 20 cm, każdy na osobnej blaszce.
6. Oba blaty bezowe wstaw do piekarnika nagrzanego do 130°C i susz z funkcją termoobiegu przez 1 godzinę i 45 minut do 2 godzin. Następnie wyłącz piekarnik i pozostaw w środku do całkowitego wystudzenia.

### **Curd mango-marakuja:**

1. W garnku umieść żółtka z cukrem i wymieszaj różgą kuchenną.
2. Dodaj pulpę z mango i marakui. Podgrzewaj na małym gazie cały czas mieszając.
3. Po chwili dodaj masło pokrojone w kostkę. Cały czas mieszaj do zagotowania i zgęstnienia kremu. Masa powinna mieć konsystencję rzadkiego budyniu.
4. Przelej do wyparzonego słoiczka i schłódź w lodówce.

## *Egzotyczny tort bezowy*



### **Krem hibiskusowy:**

1. Ubij śmietanę kremówkę, serek mascarpone i cukier puder
2. Dodaj wiórki kokosowe i wymieszaj szpatułką.

### **Złożenie tortu bezowego**

1. Na paterze umieść pierwszy blat bezowy.
2. Wyłóż połowę kremu kokosowego i połowę curdu mango-marakuja.
3. Połóż kolejny blat bezowy, resztę kremu i curdu.

### **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)