

Tort bezowy z hibiskusem i rabarbarem



Potrzebne narzędzia*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- silikonowa łopatka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymała najdłużej ze wszystkich)
- 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

Tort bezowy z hibiskusem i rabarbarem



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

Frużelina z rabarbaru:

250 g rabarbaru pokrojonego w kostkę

2 łyżki cukru

1 łyżka soku z cytryny

100 ml naparu z hibiskusa*

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

1/2 łyżeczki żelatyny

*Suszone kwiaty hibiskusa zalej gorącą wodą i zostaw pod przykryciem na około 10 minut. Następnie precedź napar.

Krem hibiskusowy:

50 g suszonych kwiatów hibiskusa

700 ml śmietany kremówki 30% (podzielonej na 500 i 200 ml)

2 łyżki cukru pudru

125 g mascarpone

Tort bezowy z hibiskusem i rabarbarem



Opis przygotowania:

Blaty bezowe:

1. Białka umieść w metalowej lub szklanej misie. Zaczynij ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spienią 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.

Frużelina z rabarbaru:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnku umieść pokrojony w kostkę rabarbar, cukier i sok z cytryny. Gotuj aż cukier się rozpuści, a rabarbar zacznie się rozpadać.
3. Dodaj skrobię ziemniaczaną wymieszaną z naparem z hibiskusa. Następnie wymieszaj i zagotuj całość.
4. Garnek zdejmij z palnika. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej całkowitego rozpuszczenia. Wystudź frużelinę, następnie schłódź ją w lodówce.

Tort bezowy z hibiskusem i rabarbarem



Krem hibiskusowy:

1. Hibiskus i 500 ml śmietanki umieść w garnku i zagotuj. Potem odstaw do wystudzenia, mieszając od czasu do czasu.
2. Gdy śmietanka wystygnie i stanie się intensywnie różowa pozbądź się kwiatów hibiskusa, przelewając całość przez sitko. Śmietankę schłodź w lodówce przez całą noc.
3. W misie miksera umieść hibiskusową śmietankę, pozostałe 200 ml śmietanki, mascarpone i cukier puder. Zmiksuj krótko do powstania gładkiego i gęstego kremu.

Złożenie tortu bezowego

Na paterze umieść pierwszy blat bezowy. Następnie wyłóż połowę rabarbarowej frużeliny i połowę kremu hibiskusowego (krem możesz nałożyć łyżką lub wyszprycować za pomocą rękawa). Na to ułóż kolejny blat bezowy i pozostałą część frużeliny i kremu. Udekoruj.

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)