



## BEZA Z BITĄ ŚMIETANĄ, OWOCAMI I GALARETKĄ

### Składniki na bezę:

- 3 białka
- 150 g drobnego białego cukru
- 1 łyżeczka białego octu winnego
- szczypta soli

### Składniki na krem śmietanowy

- 300 ml śmietany kremówki
- 2 opakowania bezglutenowego *Fixu do śmietany* z firmy *Celiko*
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> łyżeczki cukru
- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> łyżeczki żelatyny

### Pozostałe składniki

- 1 opakowanie koncentratu bezglutenowej galaretki
- woda do przygotowania galaretki
- owoce (truskawki, wiśnie)

### Wykonanie krążków bezowych:

*Bezę pieczemy dzień wcześniej*

- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- białka wlać do miski, dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę
- do ubitej piany dodać ocet winny, a następnie miksować i dodawać po łyżce cukru (białego i trzcinowego)
- miksować do momentu, aż cukier całkowicie rozpuści się w pianie, a piana będzie lśnić
- na dużą blaszkę nałożyć papier do pieczenia i odrysować kółko
- na papier w obrębie kółka nałożyć równomiernie pianę
- niezwłocznie wstawić do przygotowanego piekarnika i piec około 5 minut w temperaturze 180°C, a następnie obniżyć temperaturę do 140°C i piec 90 minut
- po tym czasie wyłączyć piekarnik, lekko uchylić drzwiczki od piekarnika i zostawić na kilka godzin do całkowitego wystudzenia krążka bezowego

### Wykonanie kremu ze śmietany:

- do śmietany dodać cukier, *Fix* i ubić na sztywno
- żelatynę rozpuścić w małej ilości ciepłej wody (około 1/5 szklanki)
- następnie przestudzić ją cały czas mieszając, aby żelatyna nie zgęstniała
- ubitą śmietaną połączyć z rozpuszczoną żelatyną
- schłodzić w lodówce

### Wykonanie galaretki:

- przygotować galaretkę według przepisu podanego na opakowaniu, ale w mniejszej ilości wody
- schłodzić w lodówce

### Wykonanie tortu:

- na krążek bezowy położyć krem ze śmietany
- na krem położyć owoce
- owoce połączyć schłodzoną galaretką