



TORT BEZOWY

Składniki na krążki bezowe:

- 6 białek
- 300 g drobnego białego cukru
- 2 łyżki drobnego cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka białego octu winnego
- 8 suszonych daktyli bez pestek
- szczypta soli

Składniki na krem:

- 250 g serka *mascarpone*
- 250 ml śmietany kremowej 36%
- 1 łyżka cukru pudru
- 150 g gęstej masy karmelowej (z puszki)
- ¾ szklanki orzechów włoskich (prażonych)
- 1 łyżka masła
- 10 suszonych daktyli bez pestek

Składniki do dekoracji tortu:

- 1 łyżeczka naturalnego bezglutenowego kakao
- 4 połówki prażonych orzechów włoskich
- 1 daktyl podzielony na 4 paski

Wykonanie krążków bezowych:

Krążki bezowe pieczemy dzień wcześniej

Przed przystąpieniem do wykonania krążków bezowych należy mieć przygotowany nagrany do 180°C piekarnik

- 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
- pianę podzielić na dwie równe części
- na dużą blaszkę nałożyć papier do pieczenia i odrysować dwa równe koła o średnicy około 23 cm
- na papier w obrębie kół 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 krążków bezowych

Wykonanie kremu:

- orzechy włoskie sparzyć, obrać ze skórki i pokroić
- na rozgrzaną patelnię wrzucić łyżkę masła, pokrojone orzechy i na końcu miód
- orzechy smażyć na małym ogniu około 5 minut i cały czas mieszając, aby orzechy się nie sklejały
- przesmażone chrupkie orzechy przełożyć do płaskiego naczynia i rozłożyć, aby nie posklejały się
- daktyle pokroić na małe kawałeczki, najlepiej w drobną kostkę
- do jednej miski włożyć serek *mascarpone* oraz masę karmelową i wymieszać łyżką na gładką masę
- w drugiej misce ubić śmietanę i pod koniec ubijania dodać cukier puder
- do serka z masą karmelową powoli dodawać ubitą śmietanę i cały czas delikatnie mieszać łyżką, aby połączyć składniki
- na koniec dodać przesmażone orzechy i daktyle, a całość delikatnie wymieszać
- krem wstawić do lodówki na około 60 minut w celu schłodzenia

Wykonanie tortu:

- na pierwszym krążku bezy nałożyć równomiernie przygotowany krem (zostawić 1 łyżeczkę do dekoracji)
- przykryć drugim krążkiem
- na środku krążka położyć łyżeczkę kremu, a na kremie położyć dekorację z orzechów i daktyla, a całą pozostałą część posypać kakao

Tort najlepiej wykonywać bezpośrednio przed podaniem, a przechowywać go w lodówce.

www.DietaBezglutenowa.pl