

Beze torta s jagodama

Torta od beze kora s kremom od mascarpone sira i jagodama

12 komada



dosta zahtjevno

do 60 Min.



Sastojci:

Beze kore:

- 6 bjelanjaka (veličine M)
- 1 prstohvat soli
- 400 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 žličica octa

Krema od mascarpone sira:

- ¼ l tekućeg slatkog vrhnja
- 250 g sira Mascarpone
- 1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
- 1 omot Dr. Oetker Kremfixa

Za nadjev:

- 250 g jagoda narezanih na ploške

Za posipanje i ukrašavanje:

- liofiliziranih jagoda
- mente
- jagoda
- krupnog šećera

1 Priprema:

Na papir za pečenje iscrtajte dva kruga (promjera 21 cm) i okrenite papir za pečenje.

2 Beze kore:

Bjelanjak i sol mikserom (metlicama) čvrsto istucite, postupno dodajte šećer i vanilin šećer. Dodajte ocat i miješajte oko minutu na najvišoj brzini tako da dobijete čvrstu smjesu.

3 Smjesu prepolovite, stavite je u vrećicu za ukrašavanje bez nastavka i istisnite smjesu za dvije kore na prethodno označene krugove na papiru za pečenje. Stavite papir za pečenje s beze smjesom na lim za pečenje.

Stavite lim u sredinu zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C



Smanjite temperaturu pečenja i ostavite beze kore da se suše pri odškrinutim vratima pećnice.

Električna pećnica 110 °C
Pećnica na vrući zrak 90 °C
Vrijeme pečenja: oko 90 Minute

- 4 Ostavite beze kore da se suše tijekom noći u pećnici s odškrinutim vratima.
- 5 **Krema od sira:**
Metlicom za snijeg pomiješajte sastojke. Trećinom kreme premažite beze koru i nadjenite je jagodama (s vrhovima okrenutim prema van). Drugom trećinom kreme premažite jagode. Stavite na to drugu beze koru i premažite je preostalom kremom.
- 6 **Posipanje i ukrašavanje:**
Tortu pospite liofiliziranim jagodama i krupnim šećerom, ukrasite listićima mente i stavite jednu jagodu u sredinu torte.

Tip from the Test Kitchen

- Pečenje s odškrinutim vratima pećnice koristi se kada paru prilikom pečenja brzo treba ispustiti prema van. Ako imate regulator za otvaranje pećnice, aktivirajte ga. U protivnom na vrata pećnice utaknite žličicu (ili kuhaču), tako da vrata ostanu odškrinuta.

