

Beze torta s limunom

Voćno-kiselkasta beze torta s kremom od limuna, pudinga nadjeva i vrhnja, posuta bademima

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Preljev:

6 bjelanjaka (veličine M)
1 prstohvat soli
oko 50 g Dr. Oetker Badem listića

Tijesto:

125 g mekog maslaca ili margarina
1 žlica šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 prstohvat soli
2 žumanjka (veličine M)
125 g pšeničnog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

Nadjev:

125 ml soka od limuna (svježe cijedenog)
125 ml vode
30 g Dr. Oetker Original Gustina
100 g šećera
500 g vrhnja za šlag
2 omota Dr. Oetker Kremfixa

Za posipanje:

šećera u prahu
korica limuna narezane na tanke trakice

1 Priprema:

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

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

2 Preljev:

Bjelanjak i sol u posudi vrlo čvrsto istucite, postupno dodajući šećer.

3 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) pjenasto izmiješajte. Miješajući postupno dodajte šećer, burbon vanilin šećer i sol te nastavite miješati sve dok ne dobijete povezanu smjesu. Umiješajte pojedinačno jaja, miješajući svako oko ½ minute na najvišoj brzini. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i u dva navrata umiješajte kratko na srednjoj brzini.

- 4 Za dvije podloge namažite polovicu tijesta preko dna kalupa za torte. Po tome raspodijelite polovicu smjese tučenih bjelanjaka i pospite polovicom badema. Oko dna stavite obruč i umetnite kalup na rešetki u pećnicu.

Nivo pećnice: donja trećina

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

- 5 Podlogu odmah nakon pečenja zajedno s papirom za pečenje povucite na kuhinjsku rešetku i ostavite je da se ohladi. I drugu smjesu nanosite na dno kalupa za pečenje koji ste prethodno namastili i obložili papirom za pečenje. Ispecite.

6 **Nadjev:**

Stavite sok od limuna i vodu u lonac. Pomiješajte gustin s malo mješavine vode i soka. Preostalu tekućinu zakuhajte sa šećerom i potom maknite sa štednjaka. Dodajte umiješani gustin i miješajući kuhajte oko 1 minutu. Stavite puding nadjev u posudu, površinu izravno prekrijte folijom za čuvanje svježine i ostavite da se ohladi.

- 7 Vrhnje čvrsto istucite s Kremfixom. Puding nadjev izmiješajte tako da bude gladak i dodajte tučeno vrhnje. Stavite jednu podlogu na pladanj za torte i premažite je nadjevom. Drugu podlogu narežite na približno 16 komada i stavite ih na nadjev. Držite tortu najmanje sat vremena u hladnjaku.

8 **Ukrašavanje:**

Prije posluživanja pospite šećerom u prahu i tracicama korice limuna