

Cytrynowe tartinki z bezą



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

masło lub margaryna	100 g
cukier puder	2 łyżki
żółtko jajek	2 sztuki
mąka	200 g
sól	1 spora szczypta

Masa cytrynowa:

cytryny	3 duże sztuki
masło	2 łyżki
Biszkopty	50 g
żółtko jajek	3 sztuki
cukier	200 g
beza	
białko	5 sztuk
sól	1 szczypta
sok z cytryny	1 łyżka
cukier puder	100 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka
woda zimna	1 łyżka

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczynamy od zrobienia ciasta. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy żółtka, sól, cukier puder, wodę i miękkie masło pokrojone w kostkę. Mieszymy i wyrabiamy dłońmi, do momentu aż ciasto będzie gładkie i jednolite. Formujemy kulkę, zawijamy w folię i odstawiamy na pół godziny do lodówki.
- KROK 2 W tym czasie zabieramy się za robienie masy. Cytryny dokładnie myjemy, ścieramy z nich skórkę i wyciskamy sok (odlewamy łyżkę soku do bezy). Żółta ubijamy z cukrem za pomocą miksera na puszystą masę, dolewamy roztopione masło, sok cytrynowy, skórkę cytrynową i bardzo drobno pokruszone biszkopty. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 3 Wyjmujemy ciasto z lodówki. Dzielimy na cztery równe części i każdą z nich wałkujemy na cienki placek. Placki przenosimy do 4 form do pieczenia tartinek i dokładnie wylepić formy ciastem. Ciasto nakłuwamy widelcem i formy wstawiamy do piekarnika. Pieczemy w 180 stopniach ok. 10-15 minut, do momentu aż ciasto nabierze złotego koloru.
- KROK 4 Wtedy do każdej z foremek nakładamy masę cytrynową i ponownie pieczemy w 180 stopniach przez 15 minut.
- KROK 5 W tym czasie zabieramy się za zrobienie bezy. Do białek dodajemy szczyptę soli i łyżkę soku cytrynowego i za pomocą miksera ubijamy na sztywną pianę. Jak już jest gotowa, to stopniowo dosypujemy cukier puder, nie przerywając miksowania. Na koniec wsypujemy mąkę ziemniaczaną i całość mieszamy łyżką.
- KROK 6 Bezę przenosimy na podpieczone spody z masą cytrynową, zamykamy piekarnik, od razu zmniejszamy temperaturę do 100 stopni i włączamy termoobieg. Pieczemy przez 15 minut. Wyłączamy piekarnik, uchylamy drzwiczki i w taki sposób studzimy tartinki.
- KROK 7 Moje ulubione ciasto cytrynowe z bezą.