Tort bezowy z wiśniami

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	4 sztuki
cukier puder	3 łyżki
drobny cukier	2 łyżki
masa	
śmietanka kremowa	600 ml
cukier puder	4 łyżki
fix do śmietany	2 sztuki
wiśnie	400 gram
czekolada	30 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubij na sztywną pianę. W połowie ubijania dodaj cukier puder i drobny cukier. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i odrysuj na nim 3 okręgi wielkości talerzyka deserowego. Ubite białka przełóż do rękawa piekarniczego i uformuj okręgi. Susz bezy przez 2 godziny w temp. 110-120 stopni.
Śmietanę ubij z cukrem pudrem i fixami, wstaw do lodówki. Wiśnie wydryluj i osącz na sicie z nadmiaru soku. Przestudzone blaty przełóż śmietaną, powkładaj w nią wiśnie. Ostatni udekoruj wiórkami czekolady.