

Cytrynek z bezą



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZKOPT

jajko	3 szt
cukier	3/4 szkl
mąka pszenna	1/2 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżki
skórka z cytryny	1 łyżka

KREM CYTRYNOWY

jajko	2 szt
żółtko jajek	2 szt
cukier	1 szkl
masło	75 g
sok z cytryny	3/4 szkl
skórka z cytryny	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
śmietana 30%	200 g
serek mascarpone	250 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka

BEZA

białko	2 szt
cukier	1/2 szkl

mąka ziemniaczana

1 łyżeczka

sok z cytryny

1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Wszystkie składniki na biszkopt powinny być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielić od żółtek, a następnie ubić. Kiedy białka zaczną sztywnieć ustawić obroty miksera na najwyższych obrotach i porcjami, łyżka po łyżce wsypywać cukier. Zmniejszyć obroty i dodawać po jednym żółtku. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać i wsypać do masy. Łopatką delikatnie wmieszać, dodając skórkę z cytryny.
- KROK 2** Wlać do tortownicy o średnicy 25cm z papierem na dnie. Nie smarować brzegów formy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C i piec przez 30min. Po tym czasie wyciągnąć biszkopt z piekarnika i upuścić formę z ciastem na podłogę z wysokości 50cm. Wystudzić w foremce.
- KROK 3** Biszkopt przekroić na pół.
- KROK 4** **BEZA:** Na papierze do pieczenia narysować okrąg o średnicy 25cm (odrysowałam wcześniej od formy). Białka ubijać do momentu, aż zaczną sztywnieć. Wtedy ustawić mikser na najwyższych obrotach i dodawać po łyżce cukier. Powinien się całkowicie rozpuścić. Zmniejszyć obroty i dodać sok z cytryny, i mąkę ziemniaczaną. Nałożyć masę bezową do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką. Wyciskać na przygotowany wcześniej papier stożki jeden przy drugim. Nie wypełniając całego koła, gdyż beza trochę urośnie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 150°C i po 5min zmniejszyć temperaturę do 120°C. Suszyć przez 1godz. Studzić w lekko uchylonym piekarniku, najlepiej przez całą noc.
- KROK 5** **KREM:** żółtka i jajka roztrzepać z cukrem w garnuszku i wstawić na mały ogień. Dodać sok i skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną i masło. Wszystko podgrzewać, aż uzyskamy gęsty krem. Nie zagotowywać. Odstawić do całkowitego wystudzenia. Schłodzoną śmietankę ubić z mascarpone i dodawać porcjami krem cytrynowy. Wlać cienkim strumykiem rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę. Jeżeli krem będzie gęsty można z żelatyny zrezygnować.
- KROK 6** Krem podzielić na pół i przełożyć nim biszkopt.
- KROK 7** Na wierzchu delikatnie umieścić bezę. Odstawić w chłodne miejsce. Smacznego!