

Tort bezowy z kremem stracciatella

Długo zastanawiałam się jaki zrobić torcik dla Ań. Pomyślałam sobie, że krem z ajerkoniakiem na torcik bezowy byłby przepyszny, ale końcówka ajerkoniaku została niewiadomo kiedy wypita. Więc musiałam pomyśleć nad czymś innym. Zaczęłam przeszukiwać internet aż wreszcie pomyślałam sobie, że taki kremik z kawałkami czekolady to to czego szukam. Więc tak jak wymyśliłam, tak zrobiłam. A że torcik miał być też jedzony przez mojego Tatę, zakupiłam trzy gorzkie czekolady słodzone stevią (mają 0,5 g cukru!!!!). Bałam się trochę, że taka czekolada może się źle rozpuszczać, albo mieć kiepski smak. Co za rozczarowanie! Czekolada jest znakomita w smaku jak i świetnie się rozpuszcza. Torcik ozdobiłam, oprócz czekolady, różyczkami z lukru królewskiego własnoręcznego wykonania.



Składniki na 4 blaty bezowe:

- 6 białek
- szczypta soli
- szklanka cukru (u mnie fruktoza)
- łyżeczka mąki ziemniaczanej

Składniki na polewę czekoladową:

- tabliczka gorzkiej czekolady rozpuszczona w kąpieli wodnej (u mnie czekolada słodzona stewią)

Składniki na krem stracciatella:

- 500 ml śmietany kremówki 30% lub więcej
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)
- 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w 1/4 szklanki wrzątku i schłodzonej
- starta na tarce na grubych oczkach tabliczka gorzkiej czekolady (u mnie czekolada gorzka słodzona stewią)
- dodatkowo 30 g gorzkiej czekolady startej na grubych oczkach do posypania na wierzch

Blaty bezowe

1. Co najważniejsze, pieczenia blatów powinno się podzielić na dwa razy, jeśli nie ma się dwóch blach do pieczenia o wielkości piekarnika. Chociaż, szczerze mówiąc, bałabym się piec bezy na dwóch blachach w tym samym czasie. Dlatego sugeruję podzielenie pieczenia na dwa. Nie można ubić wszystkich białek i zostawić porcję, by czekała, aż się jedna upiecze.
2. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli.
3. Dodać cukier pod koniec ubijania i mąkę ziemniaczaną.
4. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Na jednej blaszce wyłożyć dwie porcje bez w postaci okręgu wielkości talerzyka śniadaniowego. Robiłam to zwykłą łyżką. Sugeruje się zwykle odrysowanie talerzyka na papierze i wtedy układanie bezy.
5. Wstawić do rozgrzanego piekarnika (140 stopni) na 50-60 minut.
6. Bezy po upieczeniu muszą ostygnąć. Najlepiej pieczenie rozłożyć na dwa dni. Niech bezy przez noc dobrze wystygną.

Krem

1. Śmietanę ubić na sztywno. Na koniec dodawać stopniowo cukier i po łyżce serka mascarpone oraz rozpuszczoną żelatynę. Mieszać nie za długo, gdyż śmietana może się zważyć.

2. Wmieszać delikatnie wiórki czekoladowe.
3. Krem wstawić do lodówki na około 30 minut do stężenia.
4. Wystygnięte blaty bezowe posmarować rozpuszczoną w kąpielu wodnej czekoladą. Na to wyłożyć krem stracciatella.
5. Górny blat również posmarować czekoladą i wyłożyć krem. Dodatkowo ozdobić wiórkami czekoladowymi.
6. Podawać tort dopiero po kilku godzinach chłodzenia w lodówce.
7. Smacznego!