

Tort bezowy z kremem truskawkowym i pastą z wanilii polany sosem czekoladowym  
Bardzo smaczny torcik bezowy. Lekki i puszysty. Z wierzchu bezy chrupiące, a w środku mięciutkie i puszyste. A wszystko w smaku truskawki i wanilii. Warto poświęcić trochę czasu na upieczenie bez.



**Składniki na 4 blaty bezowe:**

- 6 białek
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- pół łyżeczki pasty z wanilii

**Składniki na krem truskawkowy z wanilią**

- 500 ml śmietany 30% lub więcej
- 6 łyżeczek żelatyny
- 1/2 kg truskawek (mogą być mrożone)
- cukier do smaku
- łyżeczka pasty z wanilii

### **Sos czekoladowy:**

- 150 g gorzkiej czekolady rozpuszczonej w kąpielii wodnej
- 1/4 szklanki jogurtu naturalnego

### **Bezy**

1. Proponuję podzielić pieczenie bez na dwa razy. Po dwa bezy na blaszkę wielkości piekarnika.
2. Ubić białka na sztywno ze szczyptą soli.
3. Stopniowo dodawać mąkę, cukier, sok z cytryny i pastę z wanilii. Ubijać aż masa bezowa stanie się błyszcząca.
4. Układać bezy w formie dwóch okręgów wielkości talerza na papierze do pieczenia. Im wierzch jest bardziej nierówny, tym lepszy efekt.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (140 stopni) i piec przez godzinę.
6. Wyjąć i pozostawić do całkowitego wystygnięcia.

### **Krem i sos czekoladowy**

1. Ubić śmietanę.
2. Rozpuścić w 1/4 szklanki wrzątku żelatynę (najlepiej zmielić ją blenderem, wtedy nie będzie grudek) i dodać do zblendowanych truskawek.
3. Wlać powoli do bitej śmietany. Wymieszać, tylko nie za długo, bo z masa może się zważyć. Dodać cukier wedle uznania i pastę z wanilii. Wymieszać do połączenia składników. Wstawić do lodówki do stężenia.
4. Masę układać na bezach. Górną bezę zostawić bez masy śmietanowej. Tutaj będzie sos czekoladowy.
5. Do rozpuszczonej czekolady dodać jogurt naturalny. Wymieszać.
6. Czekoladę rozprowadzić na torcie. Powinna mieć gładką i dość płynną konsystencję, ale na tyle sztywną by nie rozplływać się po bezie.
7. Smacznego!