



Ciasto bezowe z ryżem preparowanym, bitą śmietaną i owocami

 Dorota Duszak

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

białka - 3 szt.

cukier z agawy bio - 10 dag

ryż preparowany bio - 80 g

płatki owsiane - 2 łyżka

masło sklarowane - 1 łyżeczka

śmietanka kremówka płynna 30% - 250 ml

borówki - 20 dag

truskawki - 15 dag

sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzej do temperatury 130 oC

KROK 2: Średniej wielkości tortownicę wysmaruj masłem sklarowanym i obsyp płatkami owsianymi.

KROK 3: Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę (po odwróceniu miski do góry dnem, białka nie wylewają się).

KROK 4: Dalej ubijaj dodając stopniowo cukru. Ubijaj do momentu całkowitego rozpuszczenia cukru (ok. 10 min.)

KROK 5: Do powstałej masy dodaj ryżu preparowanego i wymieszaj na jednolitą masę.

KROK 6: Masę przełóż do przygotowanej tortownicy. Wyrównaj. Piecz na środkowym poziomie w nagrzanym piekarniku do 130 stopni C przez ok. 65 min.

KROK 7: Po upieczeniu ciasto pozostaw do wystygnięcia.

KROK 8: Owoce umyj i osusz.

KROK 9: Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Uważaj by jej nie przebić.

KROK 10: Na wystudzone ciasto wyłóż bitą śmietankę. Ranty udekoruj bitą śmietaną wyciśniętą przez szprycę cukierniczą. Środek ciasta udekoruj owocami. Smacznego. Mniam.