




Ciasto bezowe z zieloną kawą

 Dorota Duszak

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 6 porcji

Składniki:

białka - 5 szt.

kawa zielona bio - 20 dag

masło sklarowane - 1 łyżeczka

jajka - 2 szt.

cukier - 26 dag

sól morską - 1 szczypta

płatki owsiane - 1 łyżka

czekolada - 20 dag

masło - 20 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubij na sztywną pianę.

KROK 2: Ciągłe ubijając dodawaj stopniowo cukier (20 dag).

KROK 3: Ubijaj do momentu całkowitego rozpuszczenia cukru.

KROK 4: Dodaj 10 dag zmielonej kawy i delikatnie przemieszaj.

KROK 5: Tak sporządzoną masę wyłóż do wysmarowanej masłem sklarowanym i wysypanej płatkami owsianymi średniej wielkości tortownicy.

KROK 6: Wstaw do nagrzanego do temperatury 140 stopni C piekarnika. Piecz ok. 90 minut.

KROK 7: Masło utrzyj na gęstość śmietany.

KROK 8: Całe jaja wraz z cukrem ubij na parze (od wody zimnej). Ubijaj do momentu aż zbieleją i powiększą 3 krotnie swoją objętość.

KROK 9: Zestaw z pary i ubijaj do momentu uzyskania temperatury masła (20 - 25 stopni C).

KROK 10: Do masła ucierając wprowadź stopniowo masę jajeczną.

KROK 11: Kiedy emulsja jest już gotowa nanieś pozostałą część zmielonej kawy, delikatnie mieszając.

KROK 12: Czekoladę rozpuść na parze.

KROK 13: Upieczony blat bezowy przestudź i ułóż na nim sporządzony krem. Ranty udekoruj

kremem przeciśniętym przez szprycę cukierniczą. Możesz dodatkowo powstałe różyczki udekorować ziarenkami kawy.

KROK 14: Na wierzch wylej płynną chłodną czekoladę. Rozprowadź ją patyczkiem tworząc na powierzchni wzory.

KROK 15: Smacznego.