Torcik Pavolova dla wnucząt

Bożena1960

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

150 min

10 porcji

Składniki:

- beza - białka - 5 szt.
- cukier drobny - 2 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 - 2 łyżka
- krem śmietankowy - śmietana 30 % - 600 ml
- serek mascarpone - 250 g
- cukier puder - 2 łyżka
- listki mięty - kilka
- dodatkowo - truskawki - 400 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować potrzebne składniki.
Piekarnik nagrzać do 160 stopni.
Truskawki umyć, osuszyć i pokroić zostawiając kilka w całości.

Przygotowanie bezy;
Białka oddzielić od żółtek, ubijać powoli dodając stopniowo drobny cukier.
Gdy masa będzie gęsta i lśniąca dodać mąkę ziemniaczaną oraz sok z cytryny, delikatnie wymieszać drewnianą łyżką do połączenia.
Na przygotowaną wcześniej blachę wraz z wykrojonymi z papieru do pieczenia kształtami przenosić masę i formować kształty jakie chcemy uzyskać.
Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i pieczemy 10 minut, po tym czasie temperaturę zmniejszamy do 120 stopni i pieczemy około 2 godzin.
Upieczone bezy wyjmujemy z piekarnika i ostrożnie zdejmujemy z blachy.

Krem śmietankowy z mascarpone;
Mocno schłodzoną kremówkę 30 % ubijamy, dodając cukier puder, serek mascarpone oraz posiekane listki mięty.
Ubijać do uzyskania gęstego kremu.

Składanie torcika;
Większy krążek bezy ułożyć na paterze lub większym talerzu, nałożyć część kremu śmietankowego z serkiem mascarpone ,obłożyć pokrojonymi truskawkami.
Nałożyć mniejszą bezę i zrobić to samo, na środek włożyć pokrojone truskawki, przykryć kremem śmietankowym z serkiem mascarpone.

Całość udekorować truskawkami, oraz listkami mięty.