# Tort bezowy dacquoise

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **francuska, arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

## Składniki:

beza: -
białka - 5-6 szt.
cukier puder - 260 g
cukier trzcinowy (zmielony) - 3 łyżka
ocet jabłkowy - 1 łyżeczka
daktyle (drobno posiekane) - 8 szt.
sól - - szczypta

krem: -
ser mascarpone - 400 g
śmietana 30% - 200 ml
masa krówkowa - 150-170 g
orzechy włoskie - 80-100 g
daktyle - 8-10 szt.
do dekoracji: kakao lub kwiaty jadalne -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Białka ze szczyptą soli ubijać około 2 minuty, następnie dodawać porcjami cukier puder i zmielony cukier trzcinowy cały czas ubijając (około 5 minut). Dodać ocet, ubić jeszcze krótko, dodać pokrojone drobno daktyle, delikatnie wymieszać. Pianę przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę wyłożoną papierem do pieczenia, uformować 2 okręgi (o średnicy 20-21 cm, grubości około 2 cm). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 150 stopni (termo obieg).

*KROK 2:* Piec 5 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec jeszcze 90 min. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić blaty bezowe w środku na ok. 1 godzinę, następnie wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego ostygnięcia. Bezy można upiec dzień wcześniej.

*KROK 3:* Krem: mascarpone, śmietanę i masę krówkową ubijać do momentu uzyskania odpowiedniej konsystencji. Dodać drobno

posiekane daktyle i rozdrobnione orzechy, delikatnie wymieszać.
Jeden blat bezowy położyć na paterze, nałożyć krem, równomiernie rozprowadzić, przykryć drugim blatem bezowym. Odstawić do lodówki na minimum 3 godziny.

*KROK 4:* Dekoracja I: oprószyć kakao.

*KROK 5:* Dekoracja II: kwiaty jadalne, w tym przypadku należy odłożyć 2-3 łyżki masy i posmarować górny blat bezowy, aby kwiaty się "przykleiły" do bezy.

*KROK 6:* Kroić i podawać.