

Tarta cytrynowa z bezą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas pieczenia: 60 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Spód do tarty:

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wsypać mąkę i cukier puder, dodać masło, żółtka, wodę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę i lekko ją spłaszczyć. Blachę do pieczenia tarty wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. za pomocą wałka przenieść na blachę. Palcami wylepić boki blachy. Ciasto chłodzić w lodówce ok. 0,5 godziny. Przed pieczeniem nakłuć ciasto widelcem kilku miejscach. Piec ciasto w temp. 180°C przez ok. 20-25 minut.

Krem:

Krok 1 - Cytryny umyć, sparzyć. Zetrzeć na drobnej tarce skórkę z 2 cytryn. Wycisnąć sok z cytryn.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć motylek, włożyć miękkie masło, wybite jaja, wlać sok, dodać skórkę z cytryny i cukier. Zamknąć pokrywę dzbanka. Mieszać

składniki i ogrzewać: czas 8 min, temperatura 80°C, prędkość 2. Pod koniec ogrzewania masa powinna zgęstnieć. Jeśli jest rzadka, ogrzewać jeszcze ok 20 sekund, w temp 90°C, prędkość 4 aż do zgęstnienia.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Gorący krem wyłożyć na upieczony spód do tarty i za pomocą łopatki rozprowadzić go równomiernie.

Krok 4 - Umyć dzbanek.

Beza:

Krok 1 - W naczyniu zamontować motylek. Włożyć białka jaj, zamknąć pokrywę dzbanka. Ubijać białka - czas 4 minuty prędkość 4. Gdy piana będzie gotowa ubijać dalej stopniowo wsypując cukier przez otwór w pokrywie - czas 1 minuta, prędkość 4. Pod koniec dodać przesianą mąkę ziemniaczaną i kilka kropli soku z cytryny.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Masę bezową wyłożyć na krem cytrynowy. Tartę wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 150°C przez ok. 30 minut aż beza lekko się zrumieni.