

POZIOMKOWY TORT Z BITĄ ŚMIETANĄ

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 17:34 -

BEZY : 6 białek (bez odrobiny żółtka), 1/2 + 1/4 szklanki cukru

**DO PRZEŁOŻENIA (i przybrania) : 1/2 l śmietany kremówki (30%), cukier, 1/2 kg
oczyszczonych poziomek**

Blacha wysmarowana masłem.

Piec rozgrzany do 135 ° C/275F.

Białka ubić powoli, aż będą gęste, ale nie suche. Dodać 1/2 szklanki cukru równym strumieniem, ciągle ubijając. Po dodaniu ubijać jeszcze 3 minuty. Wyłączyć mikser, dodać 1/4 szklanki cukru, wymieszać łyżką, dokładnie. Ubite białka rozdzielić na 2 części, blachę posmarować masłem, pokryć pergaminem, znów posmarować masłem, odrysować 2 talerze na pergaminie (jak największe, ale z odstępem 5 cm, żeby było miejsce na rośnięcie) rozsmarować równo białka w krążkach. Piec, aż jasno-złotawe, i suszyć godzinę w ciepłym piecu.

Ubić śmietanę z cukrem, kopiasto wyłożyć na jeden krążek, posypać poziomkami, nakryć drugim krążkiem. Kroić ostrym nożem-piłą, ale i tak się porozsypuje.

Można poleć sosem poziomkowym, z poziomek zmielonych w blenderze, z cukrem waniliowym.

Przepis wg [MagdalenyB z Santa Barbara](#)