

Torta od Jagoda i Beze Kora

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 50 minuta

Spremno za 65 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Beze kore:

- Bjelanjci 115g
- Šećer 115g
- Šećer u prahu 115g
- Crvena boja u gelu

Mascarpone krema:

- Mascarpone 250g
- Šećer 55g
- Vanilija u prahu
- Slatko vrhnje 35% 250g
- Svježe jagode 250g

Ukrašavanje:

- Nasjeckane pistacije

Upute

1. Da biste napravili francuski meringue stavite bjelanjke sobne temperature u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače i miksajte na srednjoj brzini. Kada bjelanjci budu mekano tučeni postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok se sav šećer ne otopi i meringue ne postane gladak i sjajan. Zatim dodajte prosijani šećer u prahu i miješajte silikonskom špatulom dok se ne sjedini.
2. Prebacite meringue u dresir vrećicu s okruglim nastavkom promjera 12mm i istisnite ga na lim za pečenje prekriven masnim papirom. Napravite tri pravokutnika dimenzija 16cmx8,5cm. Zatim ih pecite na 100°C otprilike 30 minuta. Izvadite ih iz pećnice i ostavite da se ohlade.
3. Premažite unutrašnjost druge dresir vrećice s nastavkom promjera 8mm jestivom crvenom bojom u gelu. Napunite vrećicu preostalim meringueom. Zatim istisnite puslice na lim za pečenje obložen masnim papirom. Pecite ih na 100°C otprilike 20 minuta, dok se ne osuše.
4. Da biste napravili kremu od mascarponea stavite mascarpone u zdjelu. Dodajte šećer i vaniliju u prahu i dobro promiješajte silikonskom špatulom. Mekano istucite slatko vrhnje u samostojećem mikseru s nastavkom u obliku pjenjače. Dodajte tučeno slatko vrhnje u smjesu i miješajte da se prožme.
5. Da biste složili tortu stavite prvu beze koru na podlogu. Na nju istisnite kremu od mascarponea. Zatim na nju stavite nasjeckane jagode. Na to stavite drugu beze koru i ponovite postupak. Stavite treću koru na vrh i istisnite kremu od mascarponea.
6. Tortu ukasite puslicama, svježim jagodama i nasjeckanim pistacijama.
7. Eto, vaša torta od jagoda i beze kora je gotova! U slast!