



przepisy.pl

## Tarta pomarańczowa z bezą



0 minut Średnie

### Wskazówki pieczenia:

20 minut 200 °C

Forma o średnicy 24cm

### Składniki:

- mąka pszenna - 120 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka razowa - 60 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 2 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- jajka - 5 sztuk
- drobny cukier - 120 gramów
- śmietana kremówka 36% - 100 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- skrobia ziemniaczana - 2 łyżeczki
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- otarta skórka z pomarańczy - 2 łyżki
- sok z pomarańczy - 100 mililitrów
- sok z cytryny - 50 mililitrów
- ekstrakt pomarańczowy - 2 łyżeczki
- białka - 3 sztuki
- drobny cukier - 150 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Spód: Do miski wsypać wszystkie składniki i wymieszać do połączenia w jednolitą masę. Następnie rozwałkujemy ciasto na grubość ok. 3-4 mm i przekładamy do formy dobrze wyklepując boki. Na ciasto kładziemy papier do pieczenia i na niego wysypujemy kaszę gryczaną lub ryż. Dzięki temu nasze ciasto nie będzie rosnąć a boki zachowają swój kształt.
2. Piekarnik nagrzewamy do 220°C a następnie obniżamy temp. do 200°C i wstawiamy ciasto. Pieczemy 15 minut. Po wyjęciu usuwamy papier z obciążeniem i wstawiamy jeszcze raz do piekarnika na dodatkowe 5-7 minut do lekkiego zarumienienia się. Wyjmujemy gorący spód i przygotowujemy nadzienie.
3. Nadzienie pomarańczowe: Wszystkie składniki umieścić w naczyniu i zmiksować np. blenderem. Powinna powstać gładka rzadka masa. Na wstępie upieczona tarta wylać masę pomarańczową. Piec 30 minut w temp. 180°C, aż wierzch masy się zetnie. Można przykryć folią aluminiową (nie powinna ona dotykać nadzienia), by zbyt mocno się nie przypiekła. Ostudzić i włożyć na kilka godzin do lodówki.
4. Beza włoska: W misie miksera umieszczamy białka (miska powinna być sucha, bez śladów tłuszczu, białka idealnie oddzielone od żółtek). Do białek wysypujemy część cukru i ubijamy. Kiedy białka zaczną nabierać objętości, wysypujemy resztę cukru i ubijamy ok. 3-5 minut do uzyskania sztywnej konsystencji.
5. Tak przygotowaną bezę przekładamy na wystudzoną tartę, łopatką robiąc fale. Bezę można też nałożyć za pomocą rękawa cukierniczego. Bezę delikatnie opalamy opalarką. Dodatkowo możemy opaloną bezę udekorować suszonymi plasterkami pomarańczy.