

Kruche ciasto z porzeczkami i bezą. Przepis na pyszny letni deser

Kruche ciasto z aromatycznymi porzeczkami i delikatną bezą to idealny deser na letnie dni. Ten sprawdzony przepis pozwoli Ci przygotować wyjątkowe ciasto, które zachwyci gości swoim smakiem.

Składniki na ciasto kruche z porzeczkami i bezą

Kruchy spód

- 250 g mąki pszennej
- 200 g zimnego masła
- 50 g cukru
- szczypta soli
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 żółtka (białka zachowujemy do bezy)

Delikatna beza

- 4 białka
- 200 g cukru
- 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Warstwa owocowa

- około 600 g świeżych porzeczek
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej

Przygotowanie

Przesiej mąkę na stolnicę lub do dużej miski. **Dodaj pokrojone zimne masło, cukier puder, sól i proszek do pieczenia.** Składniki posiekaj nożem na stolnicy lub zmiksuj mikserem na drobną kruszonkę. Następnie dodaj żółtka i szybko zagnieć ciasto.

Rozwałkuj ciasto lub wylep nim formę o wymiarach 26 x 36 cm, wcześniej wysmarowaną masłem i wyłożoną papierem do pieczenia. **Wstaw do lodówki na czas nagrzania piekarnika do 170°C.** Spód podziurkuj widelcem i piecz około 20 minut na złoty kolor.

Białka rozmiksuj, następnie ubij na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. **Ubijaj jeszcze przez około 5 minut, aż masa będzie gęsta i błyszcząca.** Na koniec delikatnie wymieszaj z mąką ziemniaczaną.

Porzeczki dokładnie opłucz, osusz i oderwij ogonki. **Wymieszaj owoce z mąką ziemniaczaną,** która zapobiegnie wypływaniu soku podczas pieczenia.

Składanie i pieczenie ciasta z bezą

Na podpieczony spód równomiernie wyłóż przygotowane porzeczki. Na wierzch delikatnie rozłóż bezę. **Wstaw do piekarnika na półkę niżej niż połowa wysokości.** Piecz około 20 minut w temperaturze 170°C.

Później zmniejsz temperaturę do 60°C, włącz nawiew (termoobieg) i **susz bezę jeszcze przez dodatkowe 10 minut.** Dzięki temu beza będzie chrupiąca z zewnątrz i delikatna w środku.