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.