

## www.SztukaKulinarna.pl

### Tort bezowy

ilość porcji **15** czas **2 godziny 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	bezów	
2	szklanka	śmietana słodka	
2	opakowanie	cukier waniliowy	
2	łyżki	cukier puder	
4	łyżeczki	żelatyny	
1	opakowanie	,sok z cytryny.	
1	opakowanie	ananas	
2	szt	pomarańcza	
6	szt	mandarynki	
1	szt	kiwi	
5	dkg	gorzkiej czekolady	

Przepis Pomarańcze i mandarynki umyć, obrać ze skórki i podzielić na cząstki. Kiwi umyć, obrać i pokroić w plasterki. Ananasy osączyć na sitku. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzać na małym ogniu stale mieszając, aż się całkowicie rozpuści. Śmietanę ubić, dodając pod koniec ubijania cukier puder i cukier waniliowy oraz po kropelce rozpuszczoną żelatynę i sok z cytryny. Na paterze lub dużym talerzu układać warstwami : bezy, owoce i bitą śmietanę. Udekorować startą na tarce czekoladą i kiwi. Schłodzić 2 - 3 godz. w lodówce. Składniki

40 dag bezów,2 szklanki słodkiej śmietanki (18%),2 torebki cukru waniliowego,2 łyżki cukru pudru,4 łyżeczki żelatyny,sok z 1/4 cytryny,1 puszka ananasa,2 pomarańcze,6 mandarynek,1 kiwi,1/2 tabliczki gorzkiej czekolady.