

Tort Dacquoise z kremem waniliowym i daktylami

Orzechowa beza z kremem waniliowym

ok. 10 porcji



trudny



40 Min.



Składniki:

Beza:

100 g orzechów włoskich
400 g cukru
2 łyżki cukru trzcinowego
6 szt. białka
1 szczypta soli
1 łyżeczka octu

Krem waniliowy:

50 g orzechów włoskich
50 g daktyli
250 g serka mascarpone
500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
2 łyżeczki cukru pudru
2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego
Wanilia Bourbon z Madagaskaru Dr.
Oetkera

Do dekoracji:

50 g orzechów włoskich
4 szt. daktyli

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 160°C z funkcją termoobiegu. Blachy z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Orzechy zmiel w malakserze na drobno. Cukry wymieszaj. Białka o temperaturze pokojowej ubij z solą na jasną i sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier, cały czas mieszając. Gdy beza będzie gęsta i błyszcząca dodaj ocet i miksuj jeszcze przez chwilę. Delikatnie włącz orzechy i rozłóż masę bezową na przygotowanych wcześniej blachach tworząc okrągłe blaty o śr. ok. 24 cm.

2 Pieczenie:

Blaty wstaw na pierwszy i trzeci poziom piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 160 °C

Czas pieczenia: 4 min.

3 **Pieczenie:**

Następnie zmniejsz temp.

Piekarnik elektryczny: 120 °C

Czas pieczenia: ok. 90 min.

Po upieczeniu uchyl drzwiczki piekarnika i pozostaw bezy do wystudzenia.

4 **Krem waniliowy:**

Posiekaj orzechy włoskie i pokrój daktylę. Serek mascarpone, śmietankę i cukier puder umieść w misie miksera. Miksuj do momentu ubicia kremu, dodaj ekstrakt, daktylę, orzechy włoskie i delikatnie wymieszaj. Krem podziel na dwie części. Pierwszą część wyłóż na jeden z blatów, przykryj drugim blatem i wyłóż pozostałą część kremu.

5 **Dekorowanie:**

Posiekaj orzechy włoskie i pokrój daktylę. Bakaliami udekoruj ciasto.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Ekstraktu z wanilii Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).