



reteta-video.ro

## Tort de Bezea cu Crema de Lamaie

**Tortul de bezea cu crema de lamaie** este un fel de **Pavlova**, o reteta celebra si atat de delicata! Mi se pare un desert fitos, nu prea se pregateste greu, ci pentru ca sa fac bezeaua a fost mult timp pentru mine o piatra de incercare! Am incercat sa fac **bezele** si in vechiul meu cuptor pe gaz (care avea vreo 15 ani!!!) si desi, am urmat reteta pas cu pas, am dat gres. E nevoie de cateva ore bune la temperatura joasa si constanta pentru ca **blaturile de albusuri** sa se coaca, fara sa se rumeneasca sau sa se ingalbeneasca, iar amestecul de albus si zahar sa se evapore incet, iar la final bezeaua sa aiba o crusta crocanta, iar in interior sa fie moale, cremoasa si lipicioasa. Dar dupa ce mi-am luat cuptorul electric (ati observat, nu?), printre primele retete incercate a fost **prajitura Pavlova**. Dupa un timp am devenit un expert, chiar daca nu are ciocolata! 😊 Bine, as fi putut sa fac o crema de ciocolata, insa **crema de lamaie** mi s-a parut mai potrivita fiind mai racoroasa. Si dupa o masa imbelsugata trebuie sa mai intre si desertul!!! **Tortul Pavlova** in mod traditional este asa: lamaie, frisca si fructe, iar originile lui sunt inca disputate. Dar cine si de unde a inceput, chiar nu mai conteaza, caci **Pavlova** a devenit una dintre cele mai celebre retete de deserturi cu fructe. Revenind la **tortul de albusuri si crema de lamaie**, va spuneam ca nu se face greu sa urmam reteta pas cu pas. Avantajul este ca putem sa facem atat bezeaua, cat si crema de lamaie inainte, iar cu 2-3 ore inainte de a asezam la masa sau sa vina musafirii, doar il ornăm. Si cum mai ales de Sarbatori sau la mese festive, tare greu ne este cu timpul sa facem cat mai multe, asta este super bine. Dupa temperatura la care setam cuptorul, un singur secret mai are bezeaua perfecta: anume, **spuma de albusuri**. Vasul in care o facem trebuie sa fie curat, degresat inainte cu putina zeama de lamaie, sters bine si uscat - trebuie sa fie puternic, cat sa putem bate albusurile 20-25 de minute fara sa se incalzeasca. Amidonul este cel care da Pavlovei textura gumoasa caracteristica, iar zeama de lamaie are rol de stabilizare. Jumatate din cantitatea de zahar tos poate fi inlocuita cu amidon in pudra, iar daca folositi din comerț (nu facut de voi acasa din zahar normal) nu mai este nevoie sa adaugati amidon, pentru ca acesta il contine. In **bezeaua** bine batuta, ferma si lucioasa, puteti sa puneti, dupa gustul vostru, si putin extract de vanilie, adaugat la sfarsit. Super fain cand ai albusuri ramase de la alte prajituri este ca poti sa le transformi in cea mai delicioasa Pavlova sau cateva **mini Pavlova** delicate. Iar daca nu o faceti cu crema de lamaie, ci cu frisca sau ciocolata, nici nu mai aveti nevoie de alte oua. Arata festiv, este acelasi timp usor crocanta, dar si moale, fina, aerata, spumoasa, usor lipicioasa si starneste o explozie de gusturi. Curaj! O sa va surprinda daca am reusit pana si eu! Sa va fie de folos!

### INGREDIENTE TORT DE BEZEA CU CREMA DE LAMAIE

#### Pentru Pavlova:

6 albusuri  
270 g de zahar  
25 g de amidon  
o lingura cu zeama de lamaie  
sare

#### Pentru crema de lamaie:

6 oua  
300 ml de zeama de lamaie  
270 g de zahar  
180 g de unt rece, cu minim 80% grasime  
coaja rasa de la o lamaie

### MOD DE PREPARARE TORT DE BEZEA CU CREMA DE LAMAIE

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul la 90 de grade. Aranjam in tava cuptorului o hartie de copt si trasam cu un creion doua cercuri, unul cu diametrul de 20 cm si unul de 20 cm, pe partea mata a hartie, lasand distanta intre ele pentru ca blaturile de bezea vor creste la copt. Intoarcem coptorul la 90 de grade si punem hartia cu partea lucioasa in sus si o lasam deoparte.

#### PASUL 2

Punem albusurile, care trebuie sa fie la temperatura camerei, intr-un castron mare sau in vasul robotului. Adaugam un sfert de lingura sare si mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand avem o spuma tare.

#### PASUL 3

Turnam o lingurita cu zeama de lamaie si incepem sa adaugam cele 270 g de zahar, lingura cu lingura. Mixam la viteza mare, adaugand fiecare noua lingura cu zahar pusa (nu adaugam o noua lingura pana cand cea pusa anterior nu este dizolvata complet). Batem pana cand avem o spuma ferma, densa si lucioasa (luam putina bezea si o frecam intre doua degete - daca se mai simt cristalele de zahar inseamna ca mai trebuie batuta).

#### PASUL 4

Adaugam amidonul si amestecam usor cu o spatula pana la omogenizare.

#### PASUL 5

Prindem marginile hartiei de copt de tava cu putina bezea. Punem spuma de albusuri in cele doua cercuri desenate (cu lingura sau spatula, folosim un inel de tort detasabil sau un pos) si incercam sa nivelam usor, fara sa depasim marginile si cat sa avem un spatiu intre cele doua blaturi. Cu spatula facem niste „valuri” la suprafata si o mica adancitura in mijloc, unde vom pune crema.

#### **PASUL 6**

Punem blaturile de bezea in cuptorul incalzit la 90 de grade (de preferat cu ventilatie) pentru cam 2,5-3 ore (in primele 60 de minute deschidem usa cuptorului!).

#### **PASUL 7**

Intre timp facem crema de lamaie - pregatim aragazul si o cratita in care punem o cana cu apa si o lasam sa fiarba.

#### **PASUL 8**

Punem ouale intr-un bol rezistent la caldura, impreuna cu zaharul si le batem bine. Adaugam sucul de lamaie si coaja rasata si omogenizam. Punem jumatate din cantitatea de unt, care trebuie sa fie rece si cu minim 80% grasime, si amestecam.

#### **PASUL 9**

Cand apa din cratita clocoteste asezam deasupra ei vasul cu crema. Dam focul la minim si amestecam continuu cu un tel. Bolul trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Apa din cratita trebuie sa fiarba cat mai incet, iar fundul castronului nu trebuie sa atinga deloc apa.

#### **PASUL 10**

Amestecam continuu, insistand pe fundul vasului si pe margini. Crema nu trebuie sa fiarba, ci doar sa fie fierbinte si sa se lege (la inceput dureaza cam 20 de minute). Este gata cand seamana cu o smantana si capata luciu. Daca bagam o lingura in compozitie si crema se desprinde de pe spatula ei, iar cand facem o urma cu degetul aceasta ramane clara, inseamna ca este suficient de groasa. Un alt test este sa vedem daca telul lasa urme in crema, asa ca o dam deoparte si o lasam sa se racoreasca 10-15 minute.

#### **PASUL 11**

Adaugam untul rece ramas si amestecam tot cu telul pana la incorporarea completa. In final trebuie sa aiba consistenta unei budinci.

#### **PASUL 12**

Transferam crema de lamaie calda in borcane si o acoperim direct la suprafata cu folie alimentara pentru a nu forma o pojghita. O lasam sa se raceasca complet, apoi o pastram in frigider, in borcane inchise ermetic, chiar si o luna.

#### **PASUL 13**

Dupa 2,5-3 ore blaturile sunt gata, oprim focul dar le lasam sa se raceasca complet in cuptor, cu usa intredeschisa, inca 4 ore. Crema trebuie sa ramana alba, fara sa se rumeneasca sau sa se ingalbeneasca, sa se desprinda usor de pe hartia de copt, suprafata ei trebuie sa fie crocanta iar interiorul moale, lipicios si cremos. Blaturile de bezea pot fi apoi pastrate 2-3 zile in cutii inchise ermetic, ferite de umezime.

#### **PASUL 14**

Cu 2-3 ore inainte de servire transferam cu grija bezeaua mai mare pe un platou. Punem un strat de crema de lamaie in adancitura din mijloc si o intindem usor pe toata suprafata. Asezam deasupra blatul de bezea mai mic (nu va ingrijorati daca se crapa putin), iar pe el punem un nou strat de crema de lamaie.

#### **PASUL 15**

Ornam tortul cu o mana de fructe, carlioni de ciocolata sau mici bezele, il punem in frigider 2-3 ore apoi il putem felia.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort de Bezea cu Crema de Lamaie*.**

**POFTA BUNA!**