



## Lista zakupów

- 1 opakowanie Ciastek Owsianych TAGO
- 3 opakowania Rurek TAGO
- 300g masła
- 2 cytryny sok oraz skórka
- 2 pomarańcze sok oraz skórka
- 4 jajka
- 4 żółtka
- 600 g cukru drobnego
- 100 ml wody
- 5 białek

## Lemon Curd z bezą Włoską

- Ciasteczka owsiane TAGO posiekaj na desce na drobne kawałki
- 100 g masła rozpuść w garnku Valdinox. Następnie roztopione masło przelej do miski z ciasteczkami. Dokładnie wymieszaj.
- Ciasteczka owsiane z masłem przełóż do tortownicy. Dokładnie rozprowadź po spodzie. Wstaw do schłodzenia na 15 minut.
- Garnek postaw na gazie, wlej na dno trochę wody i doprowadź do wrzenia, aby powstała para wodna. Na garnek połóż miskę metalową. Pamiętaj, aby nie stykała się z taflą wody. Do miski dodaj kolejno sok oraz skórkę z cytryny oraz pomarańczy. Następnie pozostałe masło, 200 gram cukru drobnego oraz 4 jajka i 4 żółtka. Mieszaj nieustannie przez około 15 – 20 minut, aż masa zmieni swoją konsystencję na przypominającą budyń. Kontroluj temperaturę, aby nie była za wysoka. Pamiętaj o nieustannym mieszaniu.
- Gotową masę Lemon Curd wstaw do lodówki. Krem musi ostygnąć.
- Boki tortownicy wyłóż rurkami TAGO. Jeżeli nie będą chciały się trzymać spodu możesz zamoczyć rurkę w kremie i „przykleić” ją do brzegów tortownicy. Przyszła pora na dodanie zimnego kremu. Krem przełóż do tortownicy wyłożonej rurkami. Schłodź dobrze całe ciasto.
- Do garnka wlej 100 ml wody, następnie dodaj pozostały cukier. Poczekaj, aż cukier osiągnie 100 stopni C. Nie mieszaj masy! W momencie, kiedy syrop uzyska wspomnianą temperaturę do dzieży miksera włóż 5 białek ze szczyptą soli. Rozpocznij ubijanie piany na sztywno.
- Kiedy syrop uzyska temperaturę 120 st. C rozpocznij dodawanie go małym strumieniem do ubijających się białek. Ubijaj przez kolejne 10 – 15 minut – do czasu, aż beza będzie chłodna.
- Gotową bezę przełóż do tortownicy. Za pomocą łyżki możesz nadać jej nieregularne kształty. Następnie przy użyciu palnika opiecz bezę, aby nabrała pięknego brązowego koloru
- Smacznego!

## Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z  
sezamem



Rurka kakaowa



Rurka kokosowa



Rurka orzechowa



Rurka waniliowa