

# Beza z kremem kawowym

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **1894**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Składniki na bezę:
- 6 białek
- 1,5 szklanki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soku z cytryny
- Składniki na krem:
- 500ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżeczka żelatyny
- 1/5 szklanki zimnej wody
- Ponadto:
- tarta czekolada

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na puszystą masę. Następnie dodajemy małymi porcjami cukier. Ubijamy tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści i w masie nie będzie kryształków. Dodajemy łyżkę soku z cytryny oraz przesianą mąkę.

Całość dzielimy na dwie równe części. Na pergaminie rysujemy dwa jednakowe okręgi (ok 27cm), na które wykładamy masę z białek. Piekarnik nastawiamy na 140oC i zaraz po włożeniu bezy zmniejszamy temperaturę na 100oC i tak pieczemy przez ok 90 minut, aż beza będzie całkowicie wysuszona. Beza powinna wystygnąć w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.



- ② Warstwa śmietankowa: Żelatynę zalać zimną wodą. Zostawić do napęcznienia.

Schłodzoną śmietankę ubijamy razem z cukrem pudrem i kawą, na koniec dodajemy rozpuszczoną żelatynę, dokładnie mieszamy.

Masę nakładamy na bezę, a na nią kładziemy drugi blat, który posypujemy tartymi wiórkami czekoladowymi.



Twoje notatki do przepisu: