

# Bezowa rolada z malinami i borówkami



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **661** Ocena: **10343**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Białka jaja 6 szt. (ok. 24 dag)
- cukier 25 dag
- ocet winny 1 łyżka
- śmietanka 30 lub 36% 40 dag
- mascarpone 25 dag
- cukier puder 3 pełne łyżeczki
- ulubione owoce (u mnie mrożone maliny i borówki, mogą też być świeże) ok. 40 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 Dużą blachę z piekarnika należy lekko natłuścić po bokach i wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzać do 160 stopni. Białka ubić na sztywno, dodawać stopniowo cukier po 1 łyżce i na samym końcu ocet. Gotową masę wyłożyć na blachę i rozprowadzić równomiernie zostawiając odstęp 2 cm z każdej strony, ponieważ beza urośnie.
- 2 Bezę piec 10 minut, po czym zmniejszyć temperaturę do 140 stopni i piec kolejne 10 - 15 minut. Jeśli beza robi się zarumieniona, można przykryć ją folią aluminiową. Upieczoną bezę wyjąć z piekarnika i studzić 10 minut. W tym czasie ubić kremówkę z mascarpone i cukrem pudrem na sztywny krem. Na blat wyłożyć papier do pieczenia, oprószyć go cukrem pudrem i przełożyć odwróconą bezę.
- 3 Następnie zdjąć z góry delikatnie papier, nałożyć krem, wyłożyć maliny i borówki
- 4 i zawijać bezę. Zawiniętą roladę można owinać papierem do pieczenia i umieścić na 2 godziny w lodówce.
- 5 Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: