

Bezy z kremem o smaku piernika.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **165** Ocena: **2248**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Na bezy:
- 4 białka
- 1 szklanka cukru
- Na krem:
- 150 ml śmietanki kremówki 30 %
- 125 g serka mascarpone
- cukier do smaku (1-2 łyżeczki)
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- Dodatkowo:
- cynamon mielony według uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Bezy: Białka (ja używam zimnych prosto z lodówki) ubijamy aż będą sztywne, następnie wsypujemy stopniowo cukier i ubijamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Następnie masę na bezy przekładamy do rękawa cukierniczego. Na blaszki wyłożone papierem do pieczenia wyciskamy krążki, a następnie wyciskamy brzegi tworząc takie tunele, które później napełnimy kremem.
- 2 Pieczenie: Następnie wkładamy je do nagrzanego piekarnika, temperatura 120 stopni i pieczemy 10 minut, po czym temperaturę zmniejszamy do 90 i suszymy około 2 godzin przy lekko uchylonych drzwiach piekarnika lub z termoobiegiem. Bezy powinny być dobrze wysuszone. Pozostawiamy je w piekarniku do wystygnięcia. Zimne zdejmujemy z blaszki.
- 3 Krem: Dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy aż będzie puszysta, dodajemy cukier puder, serek mascarpone i przyprawę do piernika, ubijamy do połączenia się składników. Krem przekładamy do rękawa cukierniczego z ozdobną tyłką.
- 4 Dekoracja i podanie: Krem wyciskamy do dobrze wystudzonych bez, staramy się na koniec wycisnąć ładną rosetkę, bezy oprószamy mielonym cynamonem i podajemy. Smacznego życzę.

Moje rady:

Szklanka do odmierzania składników o pojemności 250 ml.
Z przepisu wyjdzie około 16 sztuk.

Twoje notatki do przepisu: