

# Mazurek bezowy z kremem ananasowym



Autor: **Swiat\_i\_ludzie**  
Przepisów: **1545** Ocena: **13228**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 30 dag mąki tortowej
- 5 dag cukru
- 10 dag drobno zmielonych migdałów
- 18 dag zimnego masła lub margaryny
- 2 jajka Na bezę: 4 białka
- 30 dag cukru
- 60 ml wody Na krem: 20 dag świeżego obranego ananasa
- 2 dag cukru
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczki masła
- 1 łyżka soku z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieć ciasto. Uformuj z niego kulę, owiń folią, włóż do lodówki na 60 minut. Ciastem wylep dno formy wyłożonej papierem do pieczenia. Nakłuj w kilku miejscach widelcem, piecz 30-40 minut w temperaturze 180°C.
- 2 Do rondelka wlej wodę i wsyp 26 dag cukru. Gotuj na małym ogniu, aż powstanie gęsty syrop. Białka ubij z pozostałym cukrem na sztywną pianę. Następnie cienkim strumieniem wlej ciepły syrop. Całość ubijaj jeszcze przez 5-8 min. Masę bezową przełóż do szprycy cukierniczej. Wyciśnij na upieczony spód tworząc kratkę i na boki tworząc obwódkę. Piecz 30 min w temp. 120°C.
- 3 Pokrojonego na kawałki ananasa rozdrobnij blenderem i przetrzyj przez sitko. Włóż do garnka, dodaj cukier, żółtko, jajko oraz mąkę, wymieszaj. Gotuj na małym ogniu ciągle mieszając, aż krem zgęstnieje. Na koniec dodaj masło oraz sok z cytryny. Przystudzonym kremem wypełnij miejsca w bezowej kratce.
- 4 (bez czasu oczekiwania): 30 minut. Porcja: 350 kilokalorii.

Źródło: Świat i Ludzie

Twoje notatki do przepisu: