

# Meksykańska beza



Autor: **angelikakondraciuk1**  
Przepisów: 1 Ocena: 2



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 6 białek jaj
- 250g + 2 łyżki cukru pudru
- 250g serka mascarpone
- 400ml śmietanki 30%
- ulubione owoce

## Sposób przygotowania:

### 1 Beza:

Ubijamy białka na sztywno (ważne, aby nie ubijać za mocno!), następnie stopniowo dodajemy cukier puder (łącznie 250g).

Piekarnik nagrzewamy do 130 stopni. Masę białkową wykładamy na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy przez 30 min.

Następnie temperaturę zmniejszamy do 100 stopni i pieczemy przez 2h.

### 2 Krem:

Ubijamy śmietankę 30%. Dodajemy serek mascarpone wciąż miksując. Następnie dodajemy 2 łyżki cukru pudru miksując na wolnych obrotach.

Masę wykładamy na upieczoną i zimną bezę, ozdabiamy ulubionymi owocami.

U mnie są to oczywiście owoce w barwach flagi Meksyku, tak w ramach wspomnień :)

## Twoje notatki do przepisu: