

mini bezy

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2268**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

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%, 250g serka mascarpone, 1 łyżka cukru pudru,
- Ponadto: truskawki, maliny, borówki amerykańskie, czerwone porzeczki, listki mięty.

Sposób przygotowania:

- 1 Beza: 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 ziemniaczaną.

Ubitą pianę wykładamy na pergamin za pomocą worka cukierniczego tworząc gniazdka o średnicy ok 8cm. . Piekarnik nastawiamy na 120oC pieczemy 25 minut a następnie zmniejszamy temperaturę do 100oC i tak pieczemy przez ok 45 minut. Bezy będą chrupiące z zewnątrz i wilgotne (piankowe) w środku. Bezy powinny wystygnąć w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

- 2 Krem: Schłodzoną śmietankę połączyć z serkiem mascarpone i cukrem. Ubijać wszystko razem do otrzymania gęstego kremu.

Na środek bezy wykładamy krem. Dekorujemy owocami.

Twoje notatki do przepisu: