

Porzeczkowiec z kremem borówkowym i bezikami



Autor: **programistapogodzinach**

Przepisów: **123** Ocena: **1177**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 100g gorzkiej czekolady 90%
- 78g mąki pszennej
- 90g cukru
- 70g masła
- 4 jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 17g cukru pudru
- 400g borówek
- śmietana 30% 200g
- mascarpone 200g
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny
- 500g czarnej porzeczki
- 2 łyżeczki agaru
- 150g cukru
- 3 białka
- kilka kropel niebieskiego barwnika food colour

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem i łączymy z roztopioną czekoladą. Dodajemy żółtka i miksujemy, białka przekładamy innej miski i ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Mieszamy delikatnie szpatułką i łączymy z masą czekoladową, na koniec mieszamy przesianą mąkę i proszek do pieczenia, wraz z pozostałymi składnikami. Pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut. Odstawiamy do wystygnięcia. Ciasto dzielimy na pół, nasączamy alkoholem. Ścinamy równo górę. Śmietankę ubijamy na sztywno, mieszamy z mascarpone i cukrem pudrem. Dodajemy zblendowane borówki, żelatynę i szybko mieszamy na jedną masę. Przekładamy ciasto i zabieramy się za mus. Porzeczki wrzucamy do garnka i doprowadzamy doprowadzamy wrzenia. Dodajemy agar i gotujemy aż do rozpuszczenia. Wylewamy na wierzch. Odstawiamy do lodówki. Zabieramy się za bezy. Białka ubijamy z szczyptą soli na małych obrotach.

Jak zaczną się pnieć, zwiększamy i ubijamy na sztywno. Dodajemy partiami cukier i miksujemy do momentu, gdy piana robi się błyszcząca i gładka. Pod palcami nie będzie czuć kryształków. Po bokach rękawach rozprowadzamy po kropelkach barwnika. Przekładamy bezę i wyciskamy na papier do pieczenia. Suszymy w 100 stopniach przez 1 godzinę 15 minut i zostawiamy przy

uchylonych drzwiczkach piekarnika do rana.

Twoje notatki do przepisu: