# ANIA STARMACH

# Beza z bitą śmietaną i owocami

## Co kupić?

**Beza**

| | |
|---|---|
| **6** | białek |
| **300g** | drobnego cukru |
| **1** | łyżka soku z cytryny |
| **1** | łyżka mąki ziemniaczanej |

**Krem**

| | |
|---|---|
| **400ml** | śmietanki kremówki |
| **250g** | serka mascarpone |
| **400g** | ulubionych owoców: wiśni, malin itp. |
| **1** | łyżka cukru waniliowego |
| **1** | łyżka cukru pudru |

## Jak przygotować?

**Beza**

1. Białka ubijaj mikserem, pod koniec ubijania stopniowo dosypuj cukier, mąkę ziemniaczaną, sok z cytryny i szczyptę soli.
2. Ubite białka przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, staraj się otrzymać formę okręgu.
3. Piekarnik nastaw na 175 stopni, zaraz po włożeniu bezy zmniejsz na 150 stopni i piecz przez 90 minut. Po tym czasie nie wyciągaj bezy, tylko pozostaw ją w piekarniku do całkowitego wystygnięcia.

**Krem**

4. Aby przygotować krem, ubij śmietankę, dodaj mascarpone, cukier waniliowy i cukier puder.
5. Na ostudzony spód bezowy wyłóż krem, całość udekoruj świeżymi owocami.

Przepis pochodzi ze strony
**www.aniastarmach.pl**