

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.