

ANIA STARMACH

Lemon curd i beza włoska

Co kupić?

Krem cytrynowy

- 4 jajka
- 4 cytryny
- 100g masła
- 100g cukru
- 100g herbatników zbożowych

Beza

- 2 białka
- 30ml wody
- 150g drobnego cukru

Jak przygotować?

Krem cytrynowy

1. Herbatniki drobno pokrusz i przełóż do foremek/miseczek o wymiarach 11 cm, w których chcesz podać deser.
2. Aby przygotować krem, zetrzyj skórkę z 2 cytryn, a ze wszystkich wyciśnij sok, przelej go przez sitko do rondelka.
3. Do soku dodaj jajka i cukier, całość wymieszaj różgą.
4. Krem podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając.
5. Gdy krem będzie ciepły, dodaj połowę masła i nie przestawaj mieszać.
6. Gdy masa się zagotuje, ściągnij rondel z ognia, dodaj pozostałe masło, wymieszaj, krem wylej na herbatniki.

Beza

7. Aby przygotować bezę, gotuj wodę z cukrem, gdy zacznie się gotować, zacznij ubijać białka.

ANIA STARMACH

8. Gdy woda z cukrem uzyska temperaturę 120 stopni (zmierz termometrem lub przyjrzyj się, czy na powierzchni pojawiają się duże bąble), gorący cukier wlewaj wąskim strumieniem do białek.
9. Ubijaj do momentu, aż białka całkowicie wystygną.
10. Wtedy przełóż je do foremek z kremem, aby uzyskać ładny złoty kolor, możesz lekko przypalić bezę, używając palnika.