



Waniliowa beza ze śmietankowym kremem kardamonowo pistacjowym i żurawiną z malinami



Katarzyna Malewska

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

beza: -

jaja duże o temperaturze pokojowej (same białka) - 6 szt.

cukier puder - 350 g

ocet jabłkowy - 1 łyżeczka

wanilia sproszkowana - 1 szczypta

sól - 1 szczypta

olej do pieczenia - - trochę

krem: -

ser mascarpone - 300 g

śmietana do ubijania - 250 ml

wanilia sproszkowana - 1/2 łyżeczka

kardamon drobno zmielony - 1/2 łyżeczka

pistacje zblendowane lub krem pistacjowy - 2 łyżka

na wierzch: -

maliny, żurawina świeże lub mrożone - 1 szklanka

granat pestki z - 1/2 szt.

rozmaryn - kilka gałązek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Beza: Nagrzej piekarnik z termoobiegiem do 150 stopni. Przygotuj dwie blachy do pieczenia, posmaruj olejem i wyłóż papierem. Ubij białka o temperaturze pokojowej na sztywno ze szczyptą soli (ok. 2 minuty). Po tym czasie stopniowo dodawaj cukier po jednej łyżce i miksuj na najwyższych obrotach do rozproszczenia. Po dodaniu całego cukru dodaj łyżeczkę octu, łyżkę skrobi ubij jeszcze aż masa stanie się gładka i błyszcząca. Masę delikatnie przełóż do szprycy cukierniczej i wytłocz z niej na blachach wyłożonych papierem do pieczenia dwa okrągłe placki (ok. 20 cm średnicy i 2 cm

wysokości) resztę możesz wykorzystać do zrobienia mniejszych bezików, które potem będą do ozdoby. Blachy umieść w rozgrzanym piekarniku i piecz w 150 stopniach 5 minut, potem zmniejsz temperaturę do 100 °C i piecz jeszcze półtorej godziny. Po tym czasie wyłącz piekarnik i zostaw bezy do suszenia jeszcze na parę godzin.

KROK 2: Krem: Śmietanę do ubijania ubij na sztywno, po łyżce dodawaj ser mascarpone, a na koniec przyprawy i masło pistacjowe, wszystko zmiksuj na najwyższych obrotach na gładką masę.

KROK 3: Na wysuszony placek wyłóż 2/3 kremu, przykryj drugim, a następnie na środek drugiego wyłóż resztę, a na to wysyp owoce: pestki granatu, maliny mrożone i żurawinę, dookoła ozdób bezikami i małymi gałązkami rozmarynu.