





## Beza z mascarpone i sosem malinowym

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 8 porcji

### Składniki:

Sos malinowy: -	cukier - 250 g
maliny - mogą być mrożone - 250 g	skrobia ziemniaczana - 2 łyżka
cukier puder trzcinowy - 3 łyżka	sok z cytryny - 1 łyżka
skrobia ziemniaczana - 1 łyżka	Krem mascarpone: -
chili - - szczypta	mascarpone - 250 g
Beza: - łyżka	śmietana słodka 36% - 200 g
białka jaj - 6 łyżka	cukier waniliowy - 1 opakowanie - 5 g
sól - - szczypta	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Nagrzewamy piekarnik do 160 stopni. Włączamy termoobieg.

**KROK 2:** Rozbijamy jajka i białko z jajka wkładamy do miski. Należy być uważnym, aby w białku nie było nawet odrobiny żółtka, bo piana się nam nie ubije. Dodajemy do białek szczyptę soli i ubijamy trochę. Następnie zaczynamy dosypywać co kilka minut po łyżce cukru cały czas ubijając pianę. Gdy piana jest sztywna to znaczy, że jest gotowa.

**KROK 3:** Na dwóch papierach do pieczenia rysujemy okrąg o średnicy 24 cm. Wykładamy bezy na papier tak, aby wypełniły koła.

**KROK 4:** Bezy wkładamy do nagrzanego piekarnika po 5 minutach zmniejszamy temperaturę do 120 stopni. Pieczemy je tak 1,5 godziny. Wyłączamy piekarnik uchylamy drzwiczki i czekamy 15 minut.

**KROK 5:** Sos malinowy:  
Maliny i cukier rozpuszczamy w rondelku aż puszczą soki. Dodajemy skrobię, chili, mieszamy i doprowadzamy do wrzenia. Strudzimy

**KROK 6:** Krem mascarpone:

Miksujemy ser, śmietankę i cukier waniliowy do uzyskania gęstego kremu.

**KROK 7:** Na spód kładziemy wystudzony blat bezowy, wykładamy na nim delikatnie ser mascarpone i polewamy sosem malinowym rozkładając go równomiernie, przykrywamy drugim blatem i zdobimy wg uznania.

Smacznego!