Beza z serem mascarpone i owocami

Barbara Strużyna

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

beza: -
białka z jajek - 5 szt.
mąka ziemniaczana (skrobia) - 2 łyżeczka
sok z cytryny lub ocet spirytusowy - 1 łyżeczka
cukier - 1 szklanka
masa mascarpone: -
mascarpone - 250 g
kremówka śmietana - 300 ml
sproszkowane liofilizowane owoce - jagody, acai, inne - 2 łyżeczka
sól - szczypta
cukier puder - 2 łyżka
dżem z czarnej porzeczki (jagód lub wiśni) - 3 łyżka
dekoracja: -
owoce - maliny, borówki, jagody, jeżyny, porzeczka czarna -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ubijamy białko jajka ze szczyptą soli (na sztywno). Cały czas ubijając, dodajemy powoli cukier. Miksujemy na wysokich obrotach tak długo, aż cukier się rozpuści a piana będzie lśniąca. Na koniec, dalej ubijając dodać sok z cytryny i skrobie ziemniaczaną. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i rysujemy koło o wielkości jaką chcemy aby była beza. Formujemy z piany coś na kształt wulkanu.

KROK 2: Wkładamy ubite białka do nagrzanego piekarnika na 120 stopni. Po 10 minutach zmniejszamy do 100 stopni i pieczemy kolejne 40 minut. Następnie zmniejszamy do 50 stopni i pieczemy kolejne 40 min. Wyłączamy piekarnik i zostawiamy bezę w środku do ostygnięcia.

KROK 3: W wysokim pojemniku miksujemy śmietanę kremówkę ze szczyptą soli i odrobiną cukru pudru, następnie dodajemy serek mascarpone i na końcu sproszkowane owoce liofilizowane.

KROK 4: Łyżkę dżemu z czarnej porzeczki wykładamy na spodzie wulkanu. Następnie wykładamy ubite mascarpone, polewamy tesztą dżemu porzeczkowego (podgrzanego w małym garnuszku z łyżką wody) i dekorujemy owocami, posypujemy liofilizatem.
Schładzamy w lodówce.

Smacznego!