



## Bezowe gniazdka z kremem śmietankowo - serowym i owocami

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

składniki na gniazdka bezowe: -

białka jaj - 6 szt.

sól - 250 szczypta

cukier - 320 g

mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka

składniki na krem: -

śmietana kremówka 30 % - 500 ml

serek mascarpone - 250 g

śmietan fix - 1 opakowanie

cukier puder - 2 łyżka

owoce: -

maliny - 150 g

borówka amerykańska - 150 g

### Dodatkowe info:

Dzisiaj deser, bezowe gniazdka, które uwielbiam. Przepis jest średnio łatwy ponieważ bezę trzeba dobrze przygotować i upiec, a raczej suszyć w piekarniku w różnej temperaturze. Takie gniazda bezowe napełniam pysznym kremem śmietankowo - serowym czyli z mascarpone. Całość obkładałam świeżymi owocami. Polecam

Rada:

czas przygotowania do 60 minut + czas suszenia, śmietana 30 % musi być dobrze schłodzona,

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli, nie przerywając ubijania dodajemy porcjami cukier. Gdy piana będzie gęsta i błyszcząca dodajemy mąkę ziemniaczaną. Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy masę bezową na blachę wyłożoną papierem do pieczenia spód gniazdka, a następnie boki. Tak przygotowane bezy wkładamy do piekarnika nagrzanego do 130 stopni na 20-30 minut, po czym zmniejszamy temperaturę do 110 stopni i pieczemy 90 minut. Po upieczeniu bezy zostawić w piekarniku do całkowitego wystudzenia przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.

**KROK 2:** Krem śmietankowo-serowy: Mocno

schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder, a następnie śmietan fix. Ubitą śmietanę łączymy z serkiem mascarpone. Ja przekładam część ubitej śmietany do innego naczynia i łączę z serkiem mascarpone. Po połączeniu dodaję pozostałą śmietanę, chwile jeszcze miksuję do połączenia i krem gotowy.

**KROK 3:** Gniazdka bezowe najpierw smaruję dżemem z czarnej porzeczki, bo sama beza jest słodka, a dżem dodaje kwaskowości. Następnie napełniam kremem i rozkładam owoce.

**KROK 4:** Bezy po skończeniu gotowe do podania.