# Bezy z amarantusem i morelami

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- aquafaby (woda z jednej puszki po cieciorce) - 175 ml
- cukier trzcinowy - 200 g
- sok z limonki - 1 łyżka
- amarantus ekspandowany z miodem Amarello - 40 g
- morele - 8 szt.
- masło - 1/2 łyżka
- syrop klonowy - 2 łyżka
- ciasteczka amarelki Amarello - 6 szt.
- śmietana 30% - 150 g
- amarantus ekspandowany z miodem Amarello - 20 g
- do przystrojenia: otarta skórka z limonki -
- pokrojona z cienkie plasterki połówka moreli -
- amarantus ekspandowany z miodem -
- opcjonalnie płatki suszonej róży -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Aquafabę wlewamy do dużej miski i miksujemy dość długo, aż stanie się puszysta i gęsta jak ubite białko jajka. Wtedy powolutku, małymi partiami cały czas miksując dodajemy cukier trzcinowy. Gdy cukier się rozpuści a masa będzie bardzo gęsta możemy dodać sok z limonki i krótko zmiksować. Do masy dodajemy amarantus ekspandowany z miodem i delikatnie musimy go wmieszać, najlepiej sylikonową łopatką. Na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, za pomocą dwóch łyżek wykładamy masę, tworząc okrągłe, niewielkie beziki.

Bezy pieczemy 1 godzinę w temperaturze 130 stopni góra dół. Po tym czasie temperaturę zmniejszamy do 70 stopni i suszymy kolejną godzinę przy rozszczelnionych drzwiczkach.

*KROK 2:* Mus z moreli: Na patelni rozpuszczamy ½ łyżki masła. Morele myjemy, wyciągamy pestki i kroimy w średniej wielkości kostkę, wsypujemy na patelnie i polewamy syropem klonowym. Całość dusimy na niewielkim ogniu około 7-10 min do momentu aż morele puszczą sok i zaczną się delikatnie rozpadać. Zdejmujemy z ognia i pozostawiamy do

ostygnięcia.

W wysokim naczyniu ubijamy śmietanę, gdy będzie już gęsta i puszysta dodajemy amarantus ekspandowany z miodem amarello i delikatnie mieszamy.

Przygotowujemy szklanki do deseru. Na dno wkładamy bezę, następnie mus morelowy, ciasteczko amarelki z migdałami amarello, łyżkę bitej śmietany z amarantusem i kolejną warstwę – identyczną jak ta opisana wcześniej.

*KROK 3:* Wierzch posypujemy odrobiną startej skórki z limonki, układamy wykrojony plasterek z moreli, posypujemy amarantusem ekspandowanym z miodem amarello, kruszymy bezę i obsypujemy płatkami suszonej róży. Smacznego!

* deser ten bardzo łatwo przygotować w wersji wegańskiej bez nabiału, wystarczy masło zastąpić olejem kokosowym, a śmietanę 30% gęstą częścią z mleka kokosowego, lub kokosową śmietanką

*do przystrojenia deseru można użyć dowolnych ulubionych orzechów, płatków, owoców

*mus owocowy możemy zrobić z dowolnych kwaśnych owoców jeśli nie mamy dostępu do świeżych moreli, lub zastąpić je mrożonymi.