Tort bezowy z borówkami, kwiatami magnoli, pierwiosnków, miętą i melisą

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

12 porcji

Składniki:

- Blat bezowy upieczony z 4 bialek - 1
- Śmietana 30 lub 36 - 200 ml
- Mascarpone - 300 g
- Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1 szt.
- Cukier puder - 2 łyżka
- Borówki - 300 g
- Mięta i melisa - Kilka gałązek
- Kwiaty jadalne: magnoli, pierwiosnków, bratków -

Dodatkowe info:

Zachęcam do korzystania z kwiatów jadalnych i dekorowania potraw. Oczywiście kwiaty nie pryskane, z czystej okolicy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wcześniej pieczemy spód bezowy
(u mnie tydzień temu).
Zbieramy kwiaty jadalne i miętę i melisę.

KROK 2: Śmietanę kremówkę ubijamy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodajemy po łyżce mascarpone.
Masę wykładamy na bezę.

KROK 3: Układamy borówki.

KROK 4: I ziola

KROK 5: No o oczywiście kwiaty.

KROK 6: Chowamy do lodówki.

KROK 7: Podajemy do gorzkiej kawy w dobrym towarzystwie.

KROK 8: Resztę jak zostanie chowamy do lodówki.
Ciasto znika błyskawicznie.