Wiosenna mini beza

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

4 porcje

Składniki:

Białka - 2 szt.
Cukier puder - 80 g
Mąka ziemniaczana - 1/2 łyżeczka
Ocet jabłkowy - 1/2 łyżeczka

Krem: serek mascarpone - 250 g
Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1/2 szt.
Cukier puder - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ja użyłam mrożonych malin (dołączonych z soku), wisienek z nalewki, kwiatów forsycji, białych i fioletowych fiołków, listków melisy i mięty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywno powoli dodając cukier puder, na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i ocet jabłkowy.
Pianę wyłożyć na papier do pieczenia na kształt koła, (narysować okrąg wokół talerz o średnicy około 20 cm).
Wysuszyć bezę w piekarniku nagrzanym do temperatury 120 stopni około dwóch godzin.
Ostudzić.

KROK 2: Mascarpone ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Wyłożyć na bezie. Na masie ułożyć owoce, zioła i kwiaty jadalne.