

Healthy, Tasty, Convenient!

Deli 4 You
MARKET



Bezy z kremem chantilly i owocami



6 PORCJI



75 MINUT



ŁATWY

Składniki:

- 150 g mąki pszennej
- 6 białek
- sok z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 100 g cukru pudru

Krem:

- 200 ml śmietanki 30%
- 1 łyżka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- świeże owoce maliny i borówk

Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy i powoli dodajemy cukier, żeby nie zrobił się lukier. Ubijamy do momentu, aż piana będzie sztywna i lekko szklista.
2. Nakładamy masę bezową do rękawa cukierniczego i wyciskamy formując niewielkie kóteczka o średnicy ok. 10 cm.
3. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 60 min w temperaturze 120°C.
4. Śmietankę wlewamy do miski i ubijamy na sztywną pianę, powoli dodajemy mascarpone. Uważamy, aby nie przebić śmietanki.
5. Gdy bezy się upieką dekorujemy je kremem chantilly poprzez rękaw cukierniczy.
6. Dekorujemy owocami.



Enjoy!