

Mini beza z kremem z serka mascarone



Składniki

4 szt. - Białka
240 g - cukier
200 ml - Śmietanka 36%
400 g - Serek
mascarpone
4 łyżka - Cukier puder

Opis wykonania

Idealny przepis na wykorzystanie zalegających w lodówce białek, który nie tylko oczaruje smakiem ale również zachwyci wyglądem :)

Białka zaczynamy ubijać i powoli dosypujemy cukier. Kończymy ubijanie kiedy całość będzie już bardzo sztywna. Masę wyciskamy za pomocą rękawa cukierniczego na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, na krążki o średnicy około 10cm. Bezy suszymy około godziny w 110°C, po wypieku najlepiej zostawić je w piecu na kilka godzin (jednak nie jest to konieczne) Mascarpone, śmietankę i cukier puder wkładamy do miski miksera i ubijamy do powstania kremu. Gotowe blaty bezowe przekładamy kremem i dekorujemy truskawkami. Smacznego !