

Beza z kremem mango



Składniki

5 szt. - Białka

250 g - Cukier

500 ml - Śmietanka 36%

2 łyżka - Cukier puder

Opis wykonania

Pyszna beza, krucha na zewnątrz a w środku lekko ciągnąca idealnie nadaje się na deser dla fanów bardzo słodkich deserów.

Białka ubijamy z cukrem do czasu aż masa będzie miała bardzo sztywną konsystencję. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia formujemy dosyć wysokie, okrągłe blaty bezowe (około 10 cm średnicy i 6cm wysokości). Suszymy w piecu w 110 stopniach C przez około 1,5h. Śmietankę kremówkę ubijamy z cukrem pudrem. Kiedy masa jest już ubita delikatnie dodajemy pulpę mango (w zależności od tego jak bardzo intensywny chcemy krem zwiększamy lub zmniejszamy ilość pulpy) i mieszamy ręcznie. Między dwie wystudzone bezy nakładamy krem a następnie je zlepiamy.