

Wieniec bezowy z owocami utęsknionego lata i mascarpone



Składniki

białka
440 g - cukier
2 łyżeczka - mąka
ziemniaczana
1 łyżka - biały ocet winny
2 szt. - serek mascarpone
1 szklanka -
maliny, jeżyny, porzeczki,
truskawki itp

Opis wykonania

Tort bezowy zamienił się tym razem w wieniec:) Klasyk jak się okazuje wcale nie taki trudny. Przekonajcie się sami!

Piekarnik rozgrzać do 120 stopni C. Przygotować blachę, wyłożyć ją papierem do pieczenia i narysować na nim okrąg o średnicy talerza obiadowego. Do misy miksera wlać białka i ubijać aż do powstania sztywnej piany. Stopniowo dodawać cukier, łyżka po łyżce, cały czas miksując po każdej dodanej porcji cukru. Po ostatniej porcji cukru ubijać jeszcze przez 2 minuty. Piana powinna być sztywna, gęsta i błyszcząca. Nie ma możliwości przebicia piany z białek, więc możemy to robić długo. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i ocet i ubijać przez dwie minuty. Gotową pianę wyłożyć na odrysowany wcześniej okrąg, pamiętając aby środek pozostawić pusty. Można uformować fantazyjne wzory :) Wstawić do piekarnika nagrzanego do 120 stopni C na 30 min. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 100 stopni C i suszyć jeszcze około 2 i pół godz. Bezę pozostawić do delikatnego przestygnięcia (można przygotować dzień wcześniej). Gotowym serkiem mascarpone (opcjonalnie bitą śmietaną) posmarować bezę a następnie poukładać owoce (najlepiej świeże). Poza sezonem można wykorzystać karmelizowane jabłka, gruszki a nawet ananasy z puszki czy brzoskwinie. Świetnie sprawdzą się także wiśnie.