

Cytrynowa bezokolada



Składniki

Białka jaj
400 g - Cukier biały
drobny
0,5 szklanka - Wiórki
kokosoe
200 ml - Śmietanka 30%
250 g - Ser mascarpone
1 łyżeczka - Cukier puder
2 szt. - Zoltka
2 szt. - Jajka
150 g - Cukier
2 szt. - Sok i skórka starta
z cytryny
80 g - Masło
250 g - Borówki
amerykańskie

Opis wykonania

Beza ciągnącą się w środku z wiórkami kokosowych. Błaty bezowe przełożone aksamitnym kremem z mascarpone, lemon curdem i orzeźwiającymi borówkami.

2 blaty bezowe-białka ubić na sztywno. stopniowo dodawać cukier i 0,5 szkl. wiorek piekarnik 160 °piec przez 10min. potem piekarnik 130°i piec 1,5 godziny. Krem biały- śmietankę ubić na sztywno ,dodać mascarpone i cukier puder i jeszcze chwilę ubijać Lemon curd-żółta+jajka+cukier do garnka ,dobrze podgrzać na średnim ogniu,dodać sok i skórę,ciagle mieszając gotować aż zgęstnieje,dodać masło,wymieszać trzepaczką i schłodzić. Pierwszy blat położyć górą do dołu na patera. Przełożyć połową białego kremu.polać gdzie niegdzie lemon curdem ,posypać połową borówek. Przykryć drugim blatem górą do góry. Wyłożyć resztę białego kremu i znowu wedle uznania kremu cytrynowego i udekorować borówkami. Pozostały krem cytrynowy można przechowywać w lodówce.