







Beza Pavlova

przepisy.pl



 120 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  125 °C

 okrągła 20 cm

Składniki:

2 blaty bezowe

- białko jajka - 4 sztuki
- drobny cukier do wypieków - 170 gramów
- sok z cytryny lub ocet winny - 1 łyżeczka
- skrobia ziemniaczana - 1 łyżeczka

masa kremowa

- serek mascarpone - 300 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- cukier puder - 3 łyżki
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- likier grand manier - 50 mililitrów
- pomarańcze - 3 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- mix owoców (malin, truskawek, borówek) - 500 gramów
- kilka gałązek świeżej mięty

Sposób przygotowania:

1. Dwie blachy do pieczenia wyłóż pergaminem. W misie miksera ubij białka na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj cukier łyżka po łyżce (co bardzo ważne - stopniowo), cały czas ubijając. Na końcu dodaj przesianą skrobię i sok z cytryny.
2. Masę przełóż na 2 blaszki okrągłe o średnicy około 20 cm. Piecz z termoobiegiem (obie blaszki jednocześnie) przez 1,5 godziny w temperaturze 125 °C. Po tym czasie uchyl piekarnik, bezy pozostawiając do wystygnięcia.
3. Laskę wanilii przetnij wzdłuż na pół i wyskrob z jej środka pestki. Śmietanę ubij na sztywną pianę. W dzieży miksera utrzyj ser mascarpone z pestkami wanilii, cukrem, dodaj sok i otartą skórkę limonki i pomarańczy oraz likier grand manier. Powstałą masę delikatnie wymieszaj z ubitą wcześniej śmietaną. Przełóż do rękawa cukierniczego.
4. Truskawki odszypułkuj i przekrój na pół, a pomarańcze pokrój nożem i wykrój z nich segmenty.
5. Na dolny blat bezy wyciśnij średniej wielkości rozetki kremu jedna przy drugiej, tak aby pokryły cały blat. Między rozetki ułóż owoce rządkami - truskawki, maliny, borówki i segmenty pomarańczy.
6. Ciasto przykryj blatem bezy, delikatnie przyciskając. Wierzch ciasta udekoruj pozostałymi owocami i listkami mięty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl