



przepisy.pl

Malinowe szaleństwo

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  140 °C 

Składniki:

- białko - 3 sztuki
- cukier - 175 gramów
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- starta czekolada deserowa - 25 gramów
- czekolada deserowa - 175 gramów
- śmietana kremówka - 450 gramów
- świeże maliny - 350 gramów
- stopiona czekolada deserowa - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Wyciąć z pergaminu 3 prostokąty o wymiarach 10 na 25 cm i rozłożyć na dwóch blachach do pieczenia.
2. W dużej misce ubić pianę z białek, stopniowo wsypywać połowę cukru. Nie przerywać ubijania, aż piana będzie sztywna.
3. Wsypać resztę cukru, mąkę kukurydzianą i startą czekoladę, wymieszać metalową łyżką.
4. Wycisnąć masę na pergamin przy pomocy woreczka do dekorowania z wkładką o średnicy otworu 1 cm.
5. Bezy piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 140 stopni przez półtorej godziny, zmieniając w połowie pieczenia położenie blach.
6. Wyłączyć piekarnik, ale go nie otwierać i pozostawić bezy w środku do ostygnięcia, następnie usunąć pergamin.
7. Po upieczeniu bez roztopić czekoladę i posmarować nią obie warstwy bez. Pozostawić, aż masa stwardnieje.
8. Wyłożyć jedną bezę pokrytą czekoladą na talerz, pokryć ją trzecią częścią bitej śmietany i malin.
9. Ostrożnie położyć drugą bezę pokrytą czekoladą, rozsmarować połowę pozostałej śmietany i położyć połowę pozostałych malin.
10. Na wierzchu umieścić ostatnią bezę, przybrać resztą śmietany i owoców.
11. Połączyć odrobiną stopionej czekolady i podawać.

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