

## Beza kawowa z kremem tiramisu



**LUSIA13531**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki na bezę

<b>białko</b>	4 sztuki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	200 gram
<b>ocet</b>	1 łyżka
<b>cappuccino orzechowe</b>	2 łyżki

#### Składniki na krem

<b>serek mascarpone</b>	250 gram
<b>śmietana 30%</b>	250 ml
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>kakao do posypania</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie bezy:

Białka ubijamy z szczyptą soli na sztywną pianę. Wsypujemy cukier i dalej ubijamy. Dodajemy ocet oraz cappuccino mieszamy. Tortownicę o śr. 26 cm wykładamy papierem do pieczenia i przelewamy białka. Piekarnik nagrzewamy do 150 stopni po czym przestawiamy na 120 stopni i pieczemy przez 2 godziny. Po tym czasie wyłączamy i uchylamy piekarnik. Bezę wyciągamy stamtąd dopiero gdy całkowicie się wystudzi.

Wykonanie kremu:

Śmietanę ubijamy na sztywno. Dosładzamy cukrem pudrem-mieszamy. Dodajemy serek mascarpone i jeszcze chwilę miksujemy na jednolity krem.

Na bezę nakładamy krem i posypujemy kakao.

