

Bezy z musem śmietanowo - truskawkowym z miętą



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

beza;

białka	120 g
cukier puder	200 g
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka

masa ;

śmietana kremówka	800 ml
truskawki	400 g
amaretto	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
mleko	5 łyżek / do żelatyny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza;

Białka ubijamy na sztywno, po czym stopniowo dodajemy cukier puder i cały czas ubijamy, aż uzyskamy lśniąca masę. Na koniec dodajemy mąkę i mieszamy też mikserem, po czym masę przekładamy do rękawa cukierniczego. Formę wykładamy papierem do pieczenia, rękawem wyciskamy kleksy tworząc kwiat, ale bez środka, beza przy pieczeniu podrośnie i nam go wypełni, a my zyskamy wgłębienie na masę. Bezy wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160st, po czym od razu zmniejszamy temp do 130st, pieczemy je 20 min, piekarnik powoli wyrówna sobie temperaturę, a bezy podrosną i zaczną lekko pękać, w tedy zmniejszamy temperaturę do 100st dosuszemy ok 1h zależy od wielkości ciastek.

Masa;

Śmietanę ubijamy na sztywno.

Truskawki myjemy i blendujemy na mus.

Żelatynę zalewamy mlekiem i zostawiamy na chwilę, gdy napęcznieje podgrzewamy aby się dobrze rozpuściła.

Łączymy wszystko razem, dodajemy amaretto i czekamy aż zacznie gęstnieć.

Nakładamy do naszych bez i dekorujemy truskawkami i miętą.

