

## Deser kremowy -bezowy



### SMAKOWITA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### beza

białko	4 sztuki
cukier drobny	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sok z buraczka	ćwikłowego

#### krem budyniowy

kisiel truskawkowy	1
mleko	1/2 litra

#### bita śmietana

#### krem galaretkowy

galaretka malinowa	1
--------------------	---

bita śmietana	1
---------------	---

mleko	200 ml
-------	--------

#### DODATKOWO:

płatki kwiatów	nagietka
----------------	----------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z schłodzonych białek i szczypty soli ubić sztywną pianę. Dodawać stopniowo cukier i ubijać tak długo, aż nie będą widoczne kryształki cukru. Wymieszać drewnianą łyżką z przesianą mąką i odrobiną soku z buraka. Szprycą wyciskać rozetki na kształt koła. Suszyć w piekarniku nagrzanym do 90 stopni przez około 1 godzinę czasu przy uchylonych drzwiczkach. Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Kisiel rozprowadzić w pół szklanki mleka, a resztę zagotować i ugotować budyń. Odstawić aby wystygło. Do zimnego budyniu wsypać bitą śmietanę i miksować przez 5 minut. Wstawić na pół godziny do lodówki. Bitą śmietanę ubić z 200 ml zimnego mleka (trochę odłożyć do dekoracji) i wymieszać z gęstniejącą galaretką (trochę odłożyć do dekoracji). Na taflę bezową wyłożyć krem budyniowy potem galaretkowy. Udekorować odłożonymi kremami i płatkami nagietków. Przed podaniem włożyć na godzinę do zamrażarki.