Wyjątkowe okazje: Torcik bezowy z kremem mascarpone i czarną porzeczką

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Beza	
białko	200 g
cukier kryształ	300 g
sól do smaku	
Krem do bezy	
żółtko jajek	3 sztuki
cukier puder	5 łyżek
serek mascarpone	250 g
Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat	2 łyżeczki
Czarna porzeczka	
porzeczki	1 szklanka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
imbir	
cynamon	
cukier	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:
Beza: do białek dodać cukier i szczyptę soli, ubić na sztywną pianę. Na pergaminie narysować dwa kółka o średnicy 15 cm, wyłożyć na nie pianę i piec bez termoobiegu przez około 40 minut w temperaturze 160 stopni.

Krem do bezy: żółtka utrzeć z cukrami, dodać ser mascarpone i ubić mikserem.

Czarna porzeczka: wszystkie składniki zagotować, wystudzić i zmiksować. Tak przygotowanymi owocami można polać gotową bezę. Zamiast czarnej porzeczki można podać do bezy krojone świeże owoce sezonowe