

Doradca Smaku IV: Chrupiące bezy z konfiturą z cytrusów, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Bezy

białko	10
cukier kryształ	500 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Goździki całe Prymat	kilka

Konfitura z cytrusów

cukier kryształ	500 g
limonka	2 sztuki
cytryna	2 sztuki
pomarańcze	500 g
likier pomarańczowy	50 ml
wanilia laski	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku

Mus z czekolady

biała czekolada	200 g
śmietana 36%	150 ml
serek mascarpone	100 g

Kroki postępowania

- KROK 1** Bezy: do schłodzonych białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy mikserem, stopniowo (po ok. 4 łyżki) dodając cukier (400 g). Ubijamy aż cukier się rozpuści a masa z białek będzie miała ciągnącą konsystencję. Z tak przygotowanej masy formujemy za pomocą rękawa cukierniczego lub zwykłej torebki ok. 30 bez i pieczemy je ok. 40-50 min w 130°C. Pozostały cukier wsypujemy do młynka do mielenia kawy wraz z kilkoma goździkami i mielimy na puder.
- KROK 2** Konfitura: do garnka przesypujemy cukier i karmelizujemy od czasu do czasu ruszając garnkiem (nie mieszamy łyżką). Odrobinę cukru zostawiamy. Sparzone limonki i cytryny kroimy w kostkę wraz ze skórą. Pomarańcze obieramy ze skóry i filetujemy, a z pozostałej części wyciskamy do garnka sok. Pokrojone cytrusy dodajemy do skarmelizowanego cukru i gotujemy aż nadmiar wody odparuje. Laskę wanilii kroimy wzdłuż na pół. Ziarenka wanilii oraz laskę dodajemy do garnka. Przyprawiamy do smaku chili. Pod koniec wlewamy likier pomarańczowy.
- KROK 3** Mus z czekolady: pokruszoną czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, przekładamy do drugiej miski i odstawiamy do ostygnięcia. Do mocno schłodzonej śmietany dodajemy serek mascarpone i mieszamy mikserem, aż składniki się połączą. Tak przygotowaną masę dodajemy stopniowo do czekolady. Dokładnie mieszamy za pomocą różgi i odstawiamy do lodówki na min. 30 min, żeby mus stężał.
- KROK 4** Łyżkami formujemy kulki z musu czekoladowego, układamy go na talerzach i polewamy konfiturą. Na wierzchu układamy bezy i posypujemy cukrem goździkowym. Talerz możemy ozdobić liśćmi świeżej mięty.