

Beza z masą śmietanową i malinami

Chrupiąca beza z delikatną masą śmietanową i koroną ze świeżych malin

ok. 10 porcji



trudny

40 Min.



Składniki:

Beza:

4 szt. białka
250 g cukru
1 szczypta soli

Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
1 opak. Masy śmietanowej
malinowej z kawałkami owoców
Dr. Oetkera

Do dekoracji:

450 g malin
5 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temperatury 110°C (grzanie góra-dół). Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia.

Do miski wlej białka, dodaj cukier, sól i miksuj na najwyższych obrotach przez 15 minut, do uzyskania lśniącej, sztywnej masy.

2 Pieczenie:

Pianę rozsmaruj na blasze na okrągły blat o grubości około 4 cm.

Piekarnik elektryczny: 110 °C

Czas pieczenia: ok. 180 min.

3 Masa śmietanowa:

Schłodzoną śmietankę ubijaj mikserem. Pod koniec ubijania dodaj zawartość opakowania masy śmietanowej. Całość delikatnie wymieszaj na najmniejszych obrotach.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

4 Dekorowanie:

Na wystudzoną bezę (po ok. 1 h) wyłóż łyżką masę śmietanową i udekoruj malinami i listkami mięty.

