

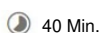
# Kakaowa beza z kremem czekoladowo-orzechowym

Delikatna kakaowa beza z kremem mascarpone

10 porcji



średni



40 Min.



## Składniki:

### Beza:

5 szt. białka  
250 g cukru  
2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

### Krem:

250 g serka mascarpone (schłodzonego)  
90 g kremu czekoladowo-orzechowego  
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

10 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
100 g orzechów laskowych (podprażonych)

## 1 Sposób przygotowania:

Błachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia i narysuj na nim okrąg o śr. ok. 18 cm (beza powiększy się podczas pieczenia). Piekarnik nagrzej do temp. 160°C. Białka ubij z cukrem do uzyskania białej i sztywnej masy. Do ubitej bezy delikatnie wmieszaj kakao. Bezę wyłóż na przygotowaną blachę, tworząc na środku delikatnie wgłębienie.

## 2 Pieczenie:

Bezę wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

**Czas pieczenia: 150 min.**

Po upieczeniu uchyl lekko drzwi piekarnika i pozostaw w nim bezę do całkowitego wystudzenia.

**3 Krem czekoladowo-orzechowy:**

Serek mascarpone zmiksuj z kremem czekoladowo-orzechowym. Dodaj schłodzoną śmietankę. Ubij krótko mikserem, a następnie dodaj zawartość torebki ze śmietan-fixem. Ubijaj do uzyskania sztywnej i puszystej konsystencji. Przygotowany krem wyłóż na wystudzoną bezę.

**4 Dekorowanie:**

Krem obsyp równomiernie kakao, a następnie posyp posiekanymi orzechami laskowymi bez skórki. Tak przygotowaną bezę wstaw na kilka godzin do lodówki.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Aby orzechy miały bardziej intensywny i przyjemny aromat wystarczy je podprażyć. W tym celu umieść je na patelni i podgrzewaj, do momentu popękania skórek. Następnie pocieraj orzechy przez ręcznik papierowy. Dzięki temu usuniesz gorzkie skórki orzechów.