



Bezowa słodycz

Autor: Agnieszka Powiłojć

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Beza - Ubijamy na sztywno białka ze szczyptą soli, wsypujemy cukier i ubijamy do momentu aż cukier się rozpuści a masa będzie lśniąca. Na koniec wsypujemy mąkę i dodajemy sok z cytryny i chwilę miksujemy. Masę dzielimy na dwie części i wykładamy na dwa narysowane koła na papierze i pieczemy w 140 stopniach 90 min.

Krok 2 Krem

Kremówkę, serek maskarpone i masę kajmakową miksujemy na dużych obrotach aż składniki się połączą i krem zgęstnieje. Wrzucamy pokrojone daktyle i orzechy i mieszamy. Gotowy krem wykładamy na jedną bezę i przykrywamy drugą. Chłodzimy w lodówce.

Ciasto

Beza: ,

6 białek,

150 g cukru,

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,

1 łyżeczka soku z cytryny,

Krem:,

300 ml śmietanki Łaciata 30%

250 g sera mascarpone Mlekpól,

150-200 g masy kajmakowej,

3/4 szklanki orzechów laskowych,

1/2 szklanki daktyli