

# Bezowy wieniec wielkanocny

Znowu mam coś dla fanów bezy, czy Wy tu jesteście? Moja propozycja na Wielkanoc to piękny bezowy wieniec, który bardzo łatwo można podzielić na mniejsze części krojąc go dla gości. Czyż nie jest uroczy?

*Przepisy wielkanocne 2021*

## Bezowy wieniec wielkanocny



składniki na bezę:

- 6 białek
- 300 g cukru drobnego
- łyżka soku z cytryny 1
- łyżeczka mąki ziemniaczanej

składniki na krem:

- 250 g mascarpone
- 250 g śmietany kremówki 36%
- 2 łyżki cukru pudru

do ozdoby:

- jajeczka czekoladowe lub cukrowe
- miechunka

## **Jak zrobić bezę?**

Przygotuj białka, które muszą być w temperaturze pokojowej. Przełóż białka do metalowej miski i zacznij ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez kilka minut aż białka będą sztywne (nie mogą wypaść jak odwrócisz miskę do góry dnem – ten test się sprawdza, tylko uważajcie ).

Kiedy białka są sztywne dalej miksując na wysokich obrotach dodawaj łyżka po łyżce cukier, jedna po drugiej, aż poprzednia się rozpuści. Masa powinna gęstnieć i robić się błyszcząca.

Jak dodasz cały cukier sprawdź czy nie czuć w masie cukru, czy wszystko się dobrze roztarło. Na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny, zmiksuj do połączenia się składników.

Masę bezową przełożyć do szprycy z końcówką tyłką 1M Wilton, gwiazdką lub po prostu można to zrobić nawet z woreczka z odciętą końcówką. Na papierze do pieczenia ołówkiem narysować sobie okrąg i zaczynać wyciskać mini bezy okrągłe, takie gniazdko jedna obok drugiej na kształt okrągu. Brzegi powinny być wyższe, aby w środek dodać potem krem.

Masę wkładam do nagrzanego do temp. 180 st.C. piekarnika z termoobiegiem i natychmiast po włożeniu zmniejszam temp. do 120 st.C. i piekę, a w zasadzie suszę bezę na termoobiegu przez kolejne 2 godziny. Gdyby beza zaczęła Wam się rumienić można od góry przykryć ją folią aluminiową i np. zmniejszyć temp. do 100 st.C. Po 2 godzinach wyłączam cały piekarnik, ale bezę przez noc zostawiam do rana w piekarniku.

Następnego dnia ubić mascarpone razem z kremówką i cukrem pudrem na sztywno. Krem wkładam dopiero przed serwowaniem ciasta, tak może około godzinę przed. Bezę od razu przełożyć z papieru do pieczenia na talerz, na którym będzie serwowana. Wyłożyć na środki bezowych gniazdek krem i ozdobić.

