

# Bezy jajka sadzone

Ten przepis przypadnie na pewno najmłodszym. Bezy jak jajka sadzone potrafią zaskoczyć nie jednego! Przy okazji są turbo słodkie i smaczne :).

*Przepisy wielkanocne 2021*

# Bezy jajka sadzone



składniki na bezę:

- 3 białek
- 150 g cukru drobnego
- łyżeczka soku z cytryny 1
- łyżeczka mąki ziemniaczanej

składniki na krem:

- 125 g mascarpone
- 125 g śmietany kremówki 36%
- łyżka cukru pudru

do ozdoby:

- połówki brzoskwiń z syropu

## **Jak zrobić bezy jajka sadzone?**

Przygotuj białka, które muszą być w temperaturze pokojowej. Przełóż białka do metalowej misy 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.

Przełóż masę bezową do worka cukierniczego z końcówką gwiazdką, tylko 1 M lub po prostu do worka z odciętą końcówką i wyciskaj masę na kształt jajek. Wyciskaj masę tak, aby brzegi były wyższe, bo w środek będziemy potem nakładać krem.

Masę wkładam do nagrzanego do temp. 170 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 około godzinę przed. Bezy oderwać od papieru do pieczenia, na ich środek nakładać krem, a potem na krem odsączone z syropu połówki brzoskwiń.

