

Wielkanocne gniazdka bezowe z kremem adwokatowym



Potrzebne narzędzia*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy.
- duża tyłka w kształcie gwiazdki
- silikonowa łopatka
- waga kuchenna (np. taka)
- garnek
- czekoladowe jajeczka do dekoracji (użyłam pastelowych jajeczek od Słodki Bufet)

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Wielkanocne gniazdka bezowe z kremem adwokatowym



Składniki:

Gniazdka bezowe:

6 białek (około 180 g)
300 g drobnego cukru
łyżeczka soku z cytryny
łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Krem adwokatowy:

250 g serka mascarpone
250 g śmietany kremówki 36%
80 g adwokatu / ajerkoniaku

Do dekoracji - opcjonalnie

- czekoladowe jajeczka
- świeże maliny

Wielkanocne gniazdka bezowe z kremem adwokатовym



Opis wykonania:

Gniazdka bezowe:

1. Białka umieść w metalowej lub szklanej misie.
2. Zaczynj ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spienią dodaj sok z cytryny.
3. Gdy powstaną tzw. soft peaks czyli miękkie wierzchołki (piana na mieszadle utworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada), nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier. Po wsypaniu jednej łyżki cukru odczekaj pół minuty zanim wsypiesz następną.
4. Po dodaniu całego cukru zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści. Może to zająć około 10 minut. Sprawdź czy cukier się rozpuścił rozcierając odrobinę piany między palcami.
5. Gdy beza jest lśniąca i stabilna, a cukier całkowicie się rozpuścił, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
6. Blachę wyłóż matą silikonową lub papierem do pieczenia. Możesz przygotować szablon z okręgami o średnicy około 8 cm i umieścić go pod matą lub narysować okręgi na papierze do pieczenia. Dzięki temu łatwiej będzie szprycować równe bezy.
7. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończzonego dużą tyłką w kształcie gwiazdki. Wyszprycuj gniazdka o średnicy około 8 cm - najpierw wyszprycuj okrągłą podstawę, a potem boki bezy (2-3 okrążenia w górę).
8. Blaszkę z bezami wstaw do piekarnika nagrzanego do 120°C. Od razu obniż temperaturę do 100°C i susz z funkcją termoobiegu przez 1,5-2 godzin. Następnie wyłącz piekarnik i pozostaw bezy w środku do całkowitego wystudzenia. Powinny być chrupiące z zewnątrz, zarówno u góry jak i na spodzie.

Wielkanocne gniazdko bezowe z kremem adwokatowym



Krem adwokatowy:

1. Serek mascarpone i śmietanę kremówkę umieść w misie miksera i ubij do otrzymania gęstego kremu.
2. Dodaj ajerkoniak i wymieszaj delikatnie szpatułą do połączenia. Krem po dodaniu likieru rozluźni się trochę.
3. Kremem wypełnij gniazdko bezowe (możesz użyć rękawa cukierniczego lub nakładać go łyżką).
4. Następnie udekoruj jajeczkami czekoladowymi lub / i malinami. Możesz również połączyć bezę dodatkowym ajerkoniakiem.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)