

Jesienny Eton Mess z kremem śliwkowym i aromatycznymi bezami



Potrzebne narzędzia*:

- mikser
- blender
- sitko
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- [mata silikonowa](#) lub papier do pieczenia
- [rękaw cukierniczy](#) (nie jest konieczny)
- garnki, miseczki
- wysokie i przezroczyste naczynia w których podasz deser np. pucharki, szklanki lub słoiczki

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

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%!



*Jesienny Eton Mess z kremem
śliwkowym i aromatycznymi bezami*



Potrzebne składniki (na 5 - 6 pucharków):

Czekoladowo - cynamonowe bezy

120 g białka (4 białka)
240 g drobnego cukru
2 łyżeczki cynamonu
80 g czekolady deserowej

Krem śliwkowy

1 kg śliwek węgerek
3 łyżki cukru
sok z połowy cytryny
1 łyżka skrobi ziemniaczanej
200 g śmietany kremówki 30% lub 36%
180 g mascarpone

Jesienny Eton Mess z kremem śliwkowym i aromatycznymi bezami



Opis przygotowania:

Czekoladowo - cynamonowe bezy

1. Czekoladę roztop w kąpeli wodnej. Odstaw do wystudzenia.
2. Białka ubijaj na wolnych obrotach.
3. Stopniowo dodawaj cukier, łyżka po łyżce i zwiększ obroty miksera. Ubijaj do rozpuszczenia cukru. Dodaj cynamon i wymieszaj.
4. Dodaj czekoladę. Wymieszaj ale pozostaw widoczne pasma czekolady.
5. Bezę nakładaj łyżką na blachę wyłożoną matą silikonową lub papierem do pieczenia.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 100°C i susz przez około 1,5 godziny z funkcją termoobiegu.

Krem śliwkowy

1. Przekrojone na pół śliwki podgrzej cukrem i sokiem z cytryny, aż zaczną się rozpadać.
2. Zblenduj i przetrzyj przez sitko.
3. Puree doprowadź do wrzenia i dodaj skrobię ziemniaczaną rozmieszaną w dwóch łyżkach wody. Gotuj cały czas mieszając, aż puree będzie miało konsystencję kisielu. Odstaw do całkowitego wystudzenia.
4. Śmietanę ubij z mascarpone.
5. Masę śmietanową połącz z wystudzonym kisiem śliwkowym. Wymieszaj i schłodź krem w lodówce przez co najmniej kilka godzin.

Składanie deseru

1. Bezy pokrusz na małe kawałki i układaj w pucharkach naprzemiennie z kremem.

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)