

Bezy pistacja-truskawka



Potrzebne narzędzia*:

- mikser
- blender
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy
- dowolna tylka w kształcie gwiazdki (do szprycowania bezy użyłam tylki 1B a do szprycowania kremu 2D)
- silikonowa łopatka
- waga kuchenna (np. taka), a do odmierzenia niewielkiej ilości pektyny przyda się waga jubilerska
- garnek

**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%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Bezy pistacja-truskawka



Potrzebne składniki na 7 deserów:

Blaty bezowe:

- 4 białka (120-130 g)
- 200 g drobnego cukru
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Konfitura truskawkowa:

- 7300 g świeżych truskawek
- 2 łyżki soku z cytryny
- 20 g drobnego cukru
- 2 g pektyny_NH

Krem pistacjowy:

- 200 g śmietanki 30%
- 130 g białej czekolady
- 40 g pasty pistacjowej (wybierz pastę dobrej jakości, koniecznie 100% pistacji - użyłam pasty DESEO)

Bezy pistacja-truskawka



Opis przygotowania:

Blaty bezowe:

1. Białka zacznij ubijać od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spenią dodaj sok z cytryny.
2. Ubijaj dalej. 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.
3. Zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Gdy beza jest lśniąca i stabilna, a cukier całkowicie się rozpuścił, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
5. Przygotuj dwie blachy wyłożone papierem do pieczenia lub matami silikonowymi. Bezę przełóż do dużego rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną tyłką i wyszprycuj prostokątne blaty bezowe o wymiarach około 6 cm x 10 cm.
6. Obie blaszki wstaw do piekarnika nagrzanego do 120°C. Po 5 minutach 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.

Konfitura truskawkowa:

1. W garnku umieść truskawki i podgrzewaj aż owoce lekko zmiękną.
2. Wymieszaj pektynę z cukrem. Wsyp do truskawek i doprowadź całość do wrzenia. Gotuj kilka minut. Następnie przelej do słoiczka i wystudź.

Krem pistacjowy:

1. Śmietankę umieść w garnuszku i podgrzewaj prawie do wrzenia.
2. W misce umieść pastę pistacjową i czekoladę.
3. Odczekaj 2 minuty, następnie całość zblenduj do uzyskania gładkiej konsystencji.
4. Przykryj folią w kontakcie czyli folia powinna dotykać powierzchni kremu. Następnie wystudź i schłódź w lodówce przez noc.
5. Schłodzony krem krótko ubij tuż przed podaniem

Składanie deseru:

1. Krem pistacjowy przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego ozdobną tyłką w kształcie gwiazdki (użyłam tyłki 2D) i wyszprycuj na bezowy blat.
2. Na krem pistacjowy połóż konfiturę truskawkową i przykryj drugim blatem bezowym.
3. Udekoruj posiekanymi pistacjami i połówką świeżej truskawki.

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)