

Beza z kremem kawowym



Autor: **Daniel-Coceancig**
Przepisów: **60** Ocena: **779**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Beza
- 5 białek
- 300 g cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- Krem:
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 500 g mleka
- 200 g masła
- 2 łyżki cukru
- 6 łyżek kawy rozpuszczalnej

Sposób przygotowania:

1 Beza

Białka ubij na sztywno. Ciągłe miksując dodawaj partiami cukier. Beza powinna być lekko ciągnąca i błyszcząca.

Przełóż bezę do rękawa cukierniczego i wyszprycuj 24 kopytki (najlepiej skorzystać z tylki z dużym otworem). Nagrzej piekarnik do 140 stopni z opcją grzania termoobiegu. Wstaw bezę i zmniejsz temperaturę do 110 stopni. Susz bezę przez 1,5 godziny. Po wysuszeniu wyciągnij bezę i odstaw do wystygnięcia.

2 Krem:

Z 400 g mleka odlej 1/3 szklanki.

Pozostałą część mleka zagotuj razem z kawą rozpuszczalną i cukrem.

W szklance z mlekiem rozprowadź budyń. Wlej do gotującego się mleka i przez chwilę gotuj mieszając od czasu do czasu (masa powinna zgręsnąć). Gorący budyń przykryj folią spożywczą i odstaw do całkowitego wystudzenia (może to być lodówka bądź zamrażarka).

- ### 3 Miękkie masło zmiksuj na jasną i puszystą masę. Ciągłe miksując masło dodawaj po 1 dużej łyżce budyniu kawowego. Miksuj do połączenia składników (aby nie było grudek - UWAŻAJ by krem się nie zwarzył! Jeżeli tak się stanie to ciągle miksując wlej odrobinę wrzątku). Wyszprycuj krem na bezę i udekoruj świeżymi borówkami i np. listkiem mięty.

Twoje notatki do przepisu: