Beza z truskawkami, mascarpone i bitą śmietaną. Deserowy hit lata

Kiedy patrzę na te puchate, białe chmurki delikatnej bezy zwieńczone soczystymi truskawkami i kremowym nadzieniem, od razu wiem, że to będzie idealny deser na letnie dni. Ta beza z truskawkami to prawdziwa uczta dla zmysłów – chrupiąca na zewnątrz, miękka w środku, z aksamitnym kremem i aromatycznymi owocami.

Beza to jeden z tych deserów, które wyglądają spektakularnie, a jednocześnie są zaskakująco proste w przygotowaniu. Połączenie delikatnej, rozpływającej się w ustach bezy z kremowym mascarpone, lekkością bitej śmietany i świeżością truskawek tworzy harmonijną kompozycję smaków i tekstur.

Składniki na bezę (4-6 porcji)

Na bezę:

- 4 białka jajeczne (w temperaturze pokojowej)
- 250 g cukru pudru
- 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Na krem i dekorację:

- 250 g sera mascarpone
- 300 ml śmietany kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 400 g świeżych truskawek
- dodatkowy cukier puder do posypania

Sposób przygotowania

Przygotowanie bezy

Nagrzej piekarnik do 120°C. Białka ubij mikserem na sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier puder, ubijając przez około 10 minut, aż masa będzie lśniąca i sztywna. Na końcu delikatnie wmieszaj ocet i ekstrakt waniliowy.

Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia uformuj 4-6 okrągłych gniazdek z masy bezowej. W środku każdego gniazdka zrób delikatne zagłębienie. Piecz przez 1 godzinę i 15 minut, następnie wyłącz piekarnik i pozostaw bezę do całkowitego ostygnięcia z uchylonymi drzwiczkami.

Przygotowanie kremu i podanie

Utrzyj mascarpone z cukrem pudrem i ekstraktem waniliowym na gładką masę. Ubij śmietanę na sztywno i delikatnie połącz z mascarpone.

Truskawki pokrój w ćwiartki, część zostaw w całości do dekoracji. Tuż przed podaniem wypełnij zagłębienia w bezie kremem, ułóż truskawki i posyp cukrem pudrem.

Używaj białek w temperaturze pokojowej i dodawaj cukier bardzo stopniowo. Gotową bezę piecz w niskiej temperaturze – dzięki temu będzie chrupiąca na zewnątrz i miękka w środku.

Możesz wzbogacić krem o startą skórkę z cytryny lub pomarańczy. Zamiast truskawek sprawdzą się inne sezonowe owoce – maliny, borówki czy pokrojone brzoskwinie. Dla jeszcze bardziej wyrazistego smaku dodaj do truskawek odrobinę soku z cytryny i szczyptę cukru.

Czas przygotowania: 30 minut
Czas pieczenia: 1 godzina 15 minut
Poziom trudności: średni