Minibeziki z jagodami. Najlepszy deser lata

To już ostatnie chwile, żeby najeść się pysznych jagód, czas więc dać im doskonałe tło i upiec najlepsze beziki z kremowym mascarpone i sezonowymi owocami.

Składniki na minibeziki z jagodami

Bezy:

- 3 białka jaj kurzych,
- 150 g drobnego cukru,
- 1 łyżeczka soku z cytryny,
- szczypta soli.

Krem:

- 250 g serka mascarpone,
- 150 ml śmietanki 30 proc. – powinna być mocno schłodzona,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 1 łyżeczka cukru waniliowego lub ziarenka jednej laski wanilii, może być też olejek.

Dodatki:

- garść świeżych jagód
- listki mięty lub melisy do dekoracji
- opcjonalnie: starta skórka z cytryny.

Przygotowanie bezików jagodami

Bezy:

1. Piekarnik rozgrzej do 100 st. C w funkcji termoobieg. Jeśli twój piekarnik jej nie ma, temperatura powinna być o 20 stopni wyższa.
2. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę.
3. Stopniowo, po 1 łyżce, dodawaj cukier, ubijając, aż cukier się rozpuści.
4. Na koniec dodaj sok z cytryny i krótko zmiksuj.
5. Wykładaj masę łyżką lub szprycą na blaszkę wyłożoną papierem. Beziki powinny mieć ok. 5 cm średnicy.
6. Piecz 1,5 godziny, po czym uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw do całkowitego ostygnięcia.

Krem:

1. Śmietankę ubij na sztywno.
2. W osobnej misce krótko zmiksuj mascarpone z cukrem pudrem i wanilią.
3. Delikatnie połącz z ubitą śmietaną.

Serwowanie:

1. Na każdą bezę nałóż porcję kremu mascarpone.
2. Owoce dokładnie umyj i osusz.
3. Udekoruj świeżymi jagodami (lub innymi owocami sezonowymi), listkami mięty i ewentualnie skórką z cytryny.