

Placek bezowy z nadzieniem wiśniowym

Placek wiśniowy będzie lepiej wyglądał i smakował, jeśli do nadzienia dodamy torebkę galaretki wiśniowej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 minut

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

3 białka

1 łyżeczka białego octu winnego

200 g cukru

1/2 szklanki słonych krakersów, pokruszonych

50 g orzechów włoskich, drobno posiekanych

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka esencji waniliowej

NADZIENIE

90 g serka śmietankowego

60 g cukru pudru

1 łyżeczka esencji waniliowej

100 ml śmietany kremówki, ubitej
600 g konfitury wiśniowej

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Ubić mikserem białka z octem na niezbyt sztywną pianę. Zwiększyć obroty miksera. Dodawać stopniowo cukier, aż powstanie sztywna piana. Połączyć pianę z krakersami, orzechami, proszkiem do pieczenia i esencją waniliową.
- 2) Rozprowadzić na dnie i bokach natłuszczonej formy o średnicy 23 cm. Piec 15 minut w temperaturze 180°C, aż beza się przyrumieni. Ostudzić.
- 3) Utrzeć serek z cukrem pudrem i esencją waniliową na puszysty krem. Dodać bitą śmietanę, wymieszać. Nałożyć na bezę. Posmarować konfiturą. Wstawić ciasto do lodówki na 2 godziny.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 280 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 18 mg cholesterolu, 134 mg sodu, 46 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka