

Bezowe ciasteczka z kremem mascarpone według przepisu mojej Mamy

Wyjątkowe połączenie bezy z pysznym kremem mascarpone. Robimy ten pyszny deser, który wymyśliła Mama, kiedy „mamy chrapkę” na coś słodkiego. Jest pyszny i wprost rozplywa się w ustach.

Składniki na beziki:

6 białek
2 szklanki cukru kryształ (drobnego)
Szczypta soli



Wykonanie:

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywno. Następnie ubijając partiami dodawać cukier (ubijać ok. 10 min., nie dłużej)

Na blachy wielkości piekarnika, wyłożone papierem do pieczenia szprycą wyciskać spody i górę ciasteczka o średnicy ok. 4-5 cm. Na jedną spody na drugą górę – wierzch, tak jak pokazane na zdjęciach. Mi wyszło 20 spodów i 20 ciasteczek do przykrycia. Suszymy przez ½ godziny w temperaturze 130°C, następnie skręcamy temperaturę do 100°C i suszymy jeszcze 1 ½ godziny. Po upieczeniu zostawimy w piekarniku, przy uchylonych drzwiczkach na około 1 godzinę.

Krem:

Składniki:

½ litra śmietany słodkiej 36%
250 g mascarpone
1 łyżka cukru pudru

Wykonanie:

Śmietanę ubijamy, dodajemy cukier i mascarpone i delikatnie ubijamy. Przekładamy ciasteczka.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl