

WISIENKA NA BEZIE

 > 60 MIN

 12 PORCJI

 ŚREDNI

Składniki

- 10 białek
- 440 g drobnego cukru
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- 150 ml śmietanki 30%
- 150 g mascarpone
- 1 łyżka cukru pudru
- 90 ml Soplipy o smaku Wiśni w Czekoladzie
- 250 g mrożonych wiśni bez pestek (wcześniej rozmrożonych)
- 2 łyżki cukru
- 50 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie

1. Białka ubijamy mikserem, aż otrzymamy delikatną pianę. Teraz zaczynamy dodawać cukier łyżka po łyżce. Miksujemy do otrzymania bardzo sztywnej piany. Dodajemy łyżkę skrobi oraz łyżkę octu i delikatnie mieszamy łyżką.
2. Masę przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i formujemy pianę o dowolnym kształcie. Wkładamy do rozgrzanego do 120°C piekarnika z włączonym termoobiegiem, na pół godziny.
3. Po 30 min. zmniejszamy temperaturę do 100°C i zostawiamy na kolejne 2 godz. Po tym czasie wyłączamy piekarnik, ale nie otwieramy drzwiczek jeszcze przez co najmniej 2–3 godz.
4. Osobno ubijamy śmietankę z mascarpone i łyżką cukru pudru na sztywną pianę, dodajemy Soplipę i mieszamy.
5. Wiśnie razem z sokiem i cukrem gotujemy na małym ogniu, aż uzyskamy konsystencję syropu. Na wierzch bezy kładziemy krem, wiśnie z syropem oraz tartą czekoladę.

