**Mini bezy Pavlova z kremem mascarpone i frużeliną wiśniową**

**Przepis rekomenduje Dwór Korona Karkonoszy**

**Czas: 3 godziny**

**Ilość szt. 6**

**BEZA**

SKŁADNIKI:

6 białek

300g cukru drobnego

1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka soku z cytryny

Szczypta soli

BEZA WYKONANIE:

Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli.

Pod koniec powoli po łyżce dodajemy rozdrobniony cukier.

Na samym końcu dosypujemy mąkę ziemniaczaną oraz sok z cytryny i dokładnie mieszamy.

Blaszkę ścielimy papierem do pieczenia.

Bezę wykładamy w odstępach minimum 5 cm od siebie. Przygotowujemy 12 krążków o krążki średnicy 5 cm i wysokości 2cm.

Piekarnik rozgrzewamy do 150 °C i w tej temperaturze suszymy bezę przez 10 min, później zmniejszamy temperaturę na 110 °C i suszymy następne 2,5 godziny .

Wyłączamy piekarnik i w zamkniętym pozwalamy bezie ostygnąć.

**W trakcie całego procesu suszenia ani razu nie otwieramy piekarnika!**

**FRUŻELINA WIŚNIOWA:**

SKŁADNIKI:

500g Wiśnie drylowane (mogą być mrożone)

50g cukru pudru

1 łyżka skrobi ziemniaczanej

WYKONANIE:

Wiśnie zasypujemy cukrem w rondelku i zagotowujemy na małym ogniu. Ze skrobi ziemniaczanej i odrobiny wody sporządzamy zawiesinę, którą zagęszczamy gotujące się wiśnie. Frużelinę odstawiamy do wystygnięcia.

**KREM MASCARPONE**

SKŁADNIKI:

500g sera mascarpone (min. 82% tłuszczu)

600g śmietanki 36%

15g cukru waniliowego

WYKONANIE:

Mocno schłodzoną śmietanę ubijamy i dodajemy cukier waniliowy. Do bitej śmietany dodajemy mascarpone i dokładnie, ale krótko mieszamy wszystkie składniki.

Jeden blat bezowy układamy na talerzu i obficie smarujemy kremem. Nakładamy frużelinę wiśniową i przykrywamy drugim blatem.

Tak postępujemy ze wszystkimi krążkami bezy.

Krem i frużelinę najlepiej nakładać na bezę tuż przed samym podaniem, w przeciwnym razie beza namoknie i straci swoją chrupkość

Opracowanie: <www.dwor-korona.pl>