**Królewski wieniec – przepis na bezę z owocami**

**Zachwyca zarówno wyglądem, jak i smakiem. Niezwykle efektowny, lekki jak piórko wieniec bezowy uświetni każdą uroczystość. To wariacja na temat słynnej bezy Pavlovej. Pamiętajmy, że bezę najlepiej przygotować dzień wcześniej, a krem i owoce wyłożyć tuż przed podaniem.**

Międzynarodowy spór o rodowód tego wykwintnego deseru toczy się od lat pomiędzy Australią a Nową Zelandią. Delikatna beza z kremem z bitej śmietany i owocami swoją nazwę zawdzięcza wybitnej baletnicy. Anna Pawłowa w latach dwudziestych XX w. wyruszyła na tournée, odwiedzając Australię i Nową Zelandię. Lekkość tańca primabaleriny i jej piękny, biały strój zainspirowały cukierników. Do dziś nie rozstrzygnięto, czy przepis powstał w hotelu Esplande w australijskim Perth czy w stolicy Nowej Zelandii Wellington. Nie zmienia to faktu, że beza Pavlova jest ważna nie tylko dla kuchni obu tych państw, ale też zdobyła światowy rozgłos i doczekała się licznych wcieleń. Tradycyjnie ma formę tortu w kształcie ściętego stożka. My proponujemy bezowy wieniec, zwieńczony puszystym kremem i udekorowany sezonowymi owocami.

**Sekret bezy idealnej**

Podstawą każdej bezy są dwa składniki – białka jaj kurzych i cukier. Wydawać by się mogło, że to niewiele, więc trudno coś tu zepsuć. Tymczasem wpływ na to, czy beza będzie naprawdę udana, ma wiele czynników.

- Kluczem do dobrej bezy są świeże jaja, bowiem tylko z takich białek powstanie sztywna, trzymająca odpowiednią strukturę piana – podkreśla Tomasz Jokiel, ekspert marki Fermy Drobiu Jokiel. – Wbijając je do miski, musimy starannie oddzielić białka od żółtek. Absolutnie nie mogą się wymieszać. Najlepiej wyjąć je z lodówki chwilę wcześniej. Białka w temperaturze pokojowej łatwiej się ubijają.

Ważny jest również dobór cukru. Dziś odchodzi się od przygotowywania bezy z wykorzystaniem cukru pudru, lepiej użyć zwykłego. Idealnie sprawdzi się drobnoziarnisty, który szybciej się rozpuści. Pianę ubijamy w dużej, najlepiej metalowej lub szklanej, misce – ręcznie lub za pomocą miksera.

**Czas ma znaczenie**

– Jeśli posługujemy się mikserem, zacznijmy od wolnych obrotów i zwiększajmy je stopniowo do najwyższych. Bardzo ważne jest przerwanie ubijania w odpowiednim momencie. Robimy to do uzyskania tzw. *soft peaks*, czyli chwili kiedy za pomocą mieszadła jesteśmy w stanie stworzyć wierzchołki, ale ich czubki opadają. To właściwy moment na dodanie cukru.

Dodanie cukru do piany z białek stabilizuje ją. Ważne jest nie tylko rozpoczęcie tego procesu w odpowiednim momencie, ale też wsypywanie cukru stopniowo, po jednej łyżce. Białka z cukrem ubijamy do całkowitego rozpuszczenia drobinek. Można to sprawdzić, rozcierając pianę w palcach (nie powinniśmy wyczuwać grudek).

- Prawidłowo ubita piana bezowa powinna być sztywna, gęsta, błyszcząca i nie rozlewać się na boki – wyjaśnia Tomasz Jokiel. – Bardzo ważne jest też pieczenie, a w zasadzie suszenie bezy, powoli i w niezbyt wysokiej temperaturze. Pamiętajmy też, aby po wyłączeniu piekarnika od razu jej nie wyjmować. Należy ją pozostawić w środku przy uchylonych drzwiczkach aż do pełnego wystudzenia, co najmniej na kilka godzin, najlepiej na całą noc.

**Przepis na wieniec bezowy z kremem mascarpone i owocami**

Składniki na bezę:

* 5 białek jaj M lub L (Fermy Drobiu Jokiel)
* 250 g cukru (najlepiej drobny)
* 1 łyżeczka soku z cytryny
* 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
* szczypta soli

Składniki na krem:

* 250 ml schłodzonej śmietanki 30%
* 100 g serka mascarpone
* 1 łyżka cukru pudru

Owoce do dekoracji np. truskawki, maliny, borówki.

Białka starannie oddzielić od żółtek, wlać do wysokiej miski i zacząć ubijać ze szczyptą soli, początkowo na wolnych obrotach. Stopniowo zwiększać obroty miksera, dodając po jednej łyżce cukru. Kolejną porcję dodawać dopiero po całkowitym rozpuszczeniu poprzedniej. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny. Na papierze do pieczenia wyłożonym na blaszce odrysować duży okrąg (o średnicy ok. 22 cm). Ubitą masę z białek przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać na papier „gniazdka” dookoła okręgu. Pozostawiać pomiędzy nimi niewielkie przerwy, lekko podnieść boki przy pomocy łyżki. Bezę natychmiast po wyłożeniu wstawić do piekarnika nagrzanego do 130 st., po chwili zmniejszyć temperaturę do 100 st.(tryb góra-dół) i suszyć bezę przez ok. 1,5 h. Po wyłączeniu, bezę pozostawić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami do całkowitego ostudzenia.

Krem przygotować na krótko przed podaniem bezy (musi być całkowicie wystudzona!). Śmietankę ubić z cukrem, dodać serek mascarpone i delikatnie zmiksować. Krem nałożyć łyżką do bezowych „gniazdek”. Wierzch udekorować świeżymi owocami.

Smacznego!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl