

BEZA Z TROPIKALNYM CURDEM Z GUAWY

Składniki:

Beza:

- 2 białka
- 100 g cukru (biały lub brązowy)
- szczypta soli

Mus:

- 200 g jogurtu
- 200 g mascarpone
- skórka z 2 limonek
- sok z 1 limonki
- 4 łyżeczki cukru pudru

Curd guawa malina:

- 100 g przecieru z malin przetartego przez sito
- 100 g przecieru z guawy Purena
- 100 g przecieru ananasowego Purena
- 3 jajka
- 6 żółtek
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 150 g masła
- 50 g cukru kryształu



SPOSÓB WYKONANIA:

1  **Beza:** ubić białka z cukrem.

2  Szprycować małe bezy na blaszkę z papierem do pieczenia.

3  Suszyć w piekarniku 2-9 godz. w temp. 90°C.

4  **Mus:** połączyć wszystkie składniki za pomocą rózgi, schłodzić.

5  **Curd:** wrzucić do termomixa przeciery: z ananasa, guawy, malin; jaja, żółtka i cukier. /obroty 4, czas: 15 min., temp. 90°C/

6  Dodać skrobię ziemniaczaną połączoną z zimną wodą i masło. /czas: 30 s/ Następnie schłodzić pojemnik z masą przykryty folią.

7  Układać kolejno mus z mascarpone, bezy, całość polać curdem.

Wartości odżywcze:

100 g
182 kcal

Gotowy deser spożyć w przeciągu 48 h.
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.