Deser z galaretką cytrynową i mleczną pianką

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

BEZY:

- białka z jajek - 2 sztuki
- cukier - 125 g
- mąka ziemniaczana - 1/2 łyżeczki
- barwnik w żelu różowy/czerwony - 1 opakowanie

GALARETKA:

- galaretka cytrynowa Gellwe - 2 opakowania

DODATKOWO:

- biała czekolada - 100 g
- liofilizowane maliny - 30 g
- mięta - dowolna ilość

Sposób przygotowania

1. Przygotuj bezy. Piekarnik nagrzej do 100°C (bez termoobiegu). Przygotuj blaszkę, wyłóż ją papierem do pieczenia. Do misy miksera wlej białka i ubij na pianę, niekoniecznie idealnie sztywną.

2. Stopniowo dodawaj cukier, po 1 łyżce, cały czas dokładnie i długo miksując po każdej dodanej porcji cukru. Nie zmniejszaj ilości cukru, bo beza może się nie udać. Na koniec piana powinna być bardzo sztywna, gęsta i błyszcząca.

3. Ubijaj jeszcze przez około 3 minuty, aby piana się ustabilizowała. Nie ma możliwości przebicia piany z białek, więc możesz to robić długo. Na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną.

4. Przygotuj worek cukierniczy, odwróć go na drugą stronę i włóż pod niego szklankę, aby go usztywnić. Przy pomocy pędzla pomaluj barwnikiem 3-4 linie dowolnym kolorem wzdłuż worka. Worek odwróć z powrotem tak, by barwnik znalazł się po wewnętrznej stronie. Bezę nałóż do worka cukierniczego. Odetnij 2 cm z końcówki worka i wyciskaj beziki. Odetnij 2 cm z końcówki worka i wyciskaj beziki. Susz w piekarniku około 2 godzin, bezy są gotowe gdy łatwo odchodzą od papieru.

5. Galaretka: W 650 ml gorącej wody rozpuść galaretki, od razu przelej je do 4 szklanek, odstaw na ok. 30 minut w temperaturze pokojowej. Następnie włóż do lodówki do całkowitego stężenia. Gotowe galaretki ozdób bezami, miętą oraz zatemperowaną czekoladą.

6 Przygotuj czekoladę. Do tego potrzebny będzie cyfrowy termometr cukierniczy. 70 g czekolady rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofali. Temperatura czekolady powinna mieć około 45°C. Jeśli zdarzyła się sytuacja, że czekolada jest przegrzana i ma powyżej 45°C, schłodź ją do odpowiedniej temperatury. Do rozpuszczonej czekolady dodaj pozostałe 30 g czekolady (drobno posiekanej!), mieszaj, aż dodana czekolada całkowicie się rozpuści.

7 Następnie podgrzej ją do temperatury 32°C.

UWAGA! Temperatury 32°C nie można przekroczyć! Na papier do pieczenia wylej czekoladę, nożem cukierniczym rozprowadź ją po folii, wierzch posyp liofilizowanymi malinami. Odczekaj 1-2 minuty aż czekolada zacznie zastygać. Przy pomocy radełka czekoladę potnij na kawałki. Całkowicie zastygniętą czekoladę zdejmij z papieru do pieczenia i ozdób galaretki.

8 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser z galaretką cytrynową i mleczną pianką

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g