



Deser z galaretką cytrynową i mleczną pianką

Czas przygotowania: **75 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Galaretka – smak cytrynowy	BEZY – składniki białka z jajek - 2 sztuki cukier - 125 g mąka ziemniaczana - 1/2 łyżeczki barwnik w żelu różowy/czerwony - 1 opakowanie GALARETKA – składniki galaretka cytrynowa Gellwe - 2 opakowania DODATKOWO – dodaj do deseru biała czekolada - 100 g liofilizowane maliny - 30 g mięta - dowolna ilość

Krok	Opis przygotowania
1.	Przygotuj bezy. Piekarnik nagrzej do 100°C (bez termoobiegu). Przygotuj blaszkę, wyłóż ją papierem do pieczenia. Do miski 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 mikrofalach. 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!