

Krucze z jagodami i bezą

data aktualizacji: 2020.09.11 autor: Redakcja



Ciasto kruche:

- 3 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru
- 200 g masła
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki śmietany

Z podanych składników zagniatamy kruche ciasto i chłodzimy je przez co najmniej godzinę w lodówce. Schłodzone rozwałkowujemy na wielkość blaszki do pieczenia (23x33cm) i pieczemy w 180 st. C na złoty kolor.

Beza:

- 5 białek
- szczypta soli
- 3/4 szklanki cukru
- 1 opakowanie kisielu (u mnie truskawkowy)
- 3-4 łyżki kaszy manny
- ok 1/2 litra jagód

Białka ubijamy ze szczyptą soli, a gdy piana będzie gęsta stopniowo wsypujemy cukier i

ubijamy aż się rozpuści, a piana będzie gładka i lśniąca. Wtedy wsypujemy kisiel i delikatnie mieszamy do momentu aż połączy się z pianą.

Podpieczony spód posypujemy równą warstwą kaszy manny (wchłonie sok z jagód) i rozkładamy jagody. Na jagody wykładamy pianę z białek. Pieczemy ok 25 minut w 170 st. C

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36557-kruche-z-jagodami-i-beza>