



MasterChef



Zarejestruj się | Zaloguj się

Szukaj...

**Masterchef**  
Emisja TVN:  
Niedziela godz. 20.00

Start Aktualności Odcinki O Programie Uczestnicy Prowadzący Foto Wideo Sekcja specjalna

MAKRO Książka Przepisów Konkursy

## Bartosz Adamski: Beza z kremem waniliowo miętowym, pistacjami w karmelu granitą różaną i kremem kakaowym

Sekcja Specjalna - Książka przepisów | niedziela, 30 października ZOBACZ PEŁNY ODCINEK NA player



Bartosz Adamski: Beza z kremem waniliowo miętowym, pistacjami w karmelu granitą różaną i kremem kakaowym

**Beza z kremem waniliowo miętowym, pistacjami w karmelu granitą różaną i kremem kakaowym**

**Beza:**

4 duże białka  
220 g cukru  
2 łyżeczki skrobi kukurydzianej  
1 łyżeczka soku z limonki

Białka ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru, pod koniec dodajemy skrobię i sok z limonki.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i od razu zmniejszamy temperaturę do 100 stopni - suszymy około 2 godzin.

#### Dodatkowo:

400 ml śmietany 30%  
400 ml mleka kokosowego  
1 tabliczka białej czekolady  
200 ml wody różanej  
sok z 1 cytryny  
1 łyżeczka soku z limonki  
2 łyżeczki skrobi kukurydzianej  
200 g mascarpone  
świeża mięta  
3 laski wanilii  
3 łyżki miodu  
100 ml likieru kokosowego  
50 g pistacji  
50 g syropu klonowego  
100 g cukru

Śmietankę z wanilią i miętą redukujemy o ponad połowę, wystudzoną dodajemy do mascarpone z miodem i wyrabiamy krem.

Mleko kokosowe z dodatkiem likieru również redukujemy o ponad połowę, pod koniec dodajemy tabliczkę białej czekolady i dokładnie mieszamy.

Pistacje mielimy ręcznie na małe kamyczki, wsypujemy na rozgrzaną patelnię i od razu dodajemy łyżkę miodu.

Wodę różaną zagotowujemy, dodajemy syrop klonowy, cukier i sok z cytryny. Wkładamy do zamrażalnika i mrozimy.

Bezę przekładamy kremem i dekorujemy różaną granitą.



#### Zobacz również



**Komu kibicuje Michel Moran?!**



**Ten składnik topi tłuszcz z ud i brzucha. Odzyskaj szczupłą figurę!**



**Magda Gessler na planie nowego sezonu programu "MasterChef"!**



**7. odcinek "Masterchef"**

Sponsorowane

#### Komentarze (0)

Bądź pierwszy. Skomentuj!

#### Nawigacja

[Start »](#)  
[Odcinki »](#)  
[Prowadzący »](#)  
[Wideo »](#)  
[Książka przepisów »](#)

[Aktualności »](#)  
[O programie »](#)  
[Foto »](#)  
[Makro »](#)  
[Konkursy »](#)

#### Nasze programy

[Azja Express »](#)  
[Druga Szansa »](#)  
[Fakty »](#)  
[Kuba Wojewódzki »](#)  
[Mam Talent! »](#)  
[Na Noże »](#)  
[Rozmowy w toku »](#)  
[Szkoła »](#)  
[Ugotowani »](#)

[Co za tydzień »](#)  
[Dzień Dobry TVN »](#)  
[Kobieta Na Krańcu Świata »](#)  
[Kuchenne rewolucje »](#)  
[Masterchef »](#)  
[Na Wspólnej »](#)  
[Singielka »](#)  
[Top Model »](#)  
[Ukryta prawda »](#)  
[Wszystkie programy](#)

#### Kontakt

[Biuro reklamy »](#)  
[Investor Relations »](#)  
[Kariera z TVN »](#)  
[Biuro prasowe »](#)  
[Distribution »](#)

**Kontakt**  
ul. Wiertnicza 166  
02-952 Warszawa  
tel. (22) 856 6161  
[widzowie@tvn.pl](mailto:widzowie@tvn.pl)

#### Newsletter TVN

[Zapisz się](#)

**Zostań Reporterem 24!**  
Załóż swój własny serwis reporterski na [kontakt24.tvn.pl](mailto:kontakt24.tvn.pl)