



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

# Magda Nowaczewska: Bezowy czarny las

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



Więcej treści z naszych serwisów

**Granatowe sukienki koktajlowe - kupuj najtaniej!**  
Sponsorowane

**PRZEDPREMIEROWO: Takiej "pysznej" zupy Magdy Gessler jeszcze nie było!**

**Poznajcie smaki Peru z Magdą Gessler... jakiej nie znacie!**



Bezowy czarny las

## Bezowy czarny las

### Beza:

- 6 białek
- Szczypta soli
- 360 g drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka maki ziemniaczanej

Nagrzewamy piekarnik do 160 stopni. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy cukier stopniowo i ubijamy aż do rozpuszczenia cukru, beza powinna być sztywna, biała i błyszcząca. Formujemy dwa blaty przy pomocy obręczy, wkładamy do piekarnika, zmniejszamy nagrzanie piekarnika na 120 stopni, pieczemy około 1,5 h. Pod koniec otwieramy drzwi piekarnika i studzimy blaty bezowe.

### Krem straciatella:



250 ml śmietanki kremówki  
100 g serka mascarpone  
100 g gorzkiej czekolady  
Dwie łyżki przesianego cukru pudru

Ubijamy schłodzoną kremówkę, dodajemy mascarpone, cukier i delikatnie mieszamy do połączenia składników, wsypujemy czekoladę i tączymy.

#### Frużelina czereśniowa:

1 kg czereśni wydrylowanych  
dwie łyżki mąki ziemniaczanej  
sok z połowy cytryny  
100 ml rumu lub likieru  
skórka z cytryny  
pół szklanki cukru

Wiśnie gotujemy w garnku razem z cukrem, likierem i redukujemy objętość sosu. Pod koniec dodajemy mąkę, zagotowujemy i studzimy.

#### Masa czereśniowa:

250 ml śmietany kremówki  
100 g serka mascarpone  
½ frużeliny

Ubijamy kremówkę, delikatnie mieszamy z serkiem i frużeliną.

#### Dekoracja:

Tabliczkę czekolady topimy w kąpielii wodnej. Rozsmarowujemy na papierze kuchennym i

## Więcej treści z naszych serwisów

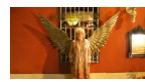


**Granatowe sukienki  
koktajlowe - kupuj  
najtaniej!**

Sponsorowane



**PRZEDPREMIEROWO:  
Takiej "pysznej" zupy  
Magdy Gessler jeszcze  
nie było!**



**Poznajcie smaki Peru z  
Magdą Gessler... jakiej  
nie znacie!**



Podziel się

8



0



Udostępnij

## Zobacz również



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

Sponsorowane



**Ania Starmach: Kto jest  
najprzystojniejszym  
piłkarzem?!**



**Komu kibicuje Michel  
Moran?!**



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

## Komentarze (9)

[Najnowsze](#) | [Najwyżej oceniane](#) | [Najstarsze](#)

Dodaj komentarz do artykułu



Wpisz komentarz...

Jeśli chcesz pisać pod swoim nickiem [zaloguj się](#) lub [zarejestruj](#).

Forum jest aktualizowane w czasie rzeczywistym

[pokaż wszystkie komentarze](#) ▾



~Gość 7 godzin temu

A do czego jest mąka ziemniaczana?

0 0 [podziel się](#) [zgłoś naruszenie](#)

[odpowiedz](#) [cytuj](#)



~Gość 2 dni temu

a ten przepis to na jedną beze czy na dwie(spód i góra)?