



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](#)

## Szymon Czerwiński: Beza z musem owocowym

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



G+



... 0



Szymon Czerwiński: Beza z musem owocowym

### Beza z musem owocowym

#### Składniki:

200 g cukru  
4 białka  
1 szczypta soli  
50 ml likieru kokosowego  
200 g śmietany kremówki 36%  
200 g mascarpone  
1 łyżeczka octu  
1 łyżka mąki ziemniaczanej  
maliny, truskawki, poziomki, jeżyny

#### Przygotowanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier oraz łyżeczkę octu i dwie łyżeczki mąki ziemniaczanej. Ubitą masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy na papier do pieczenia. Bezy wkładamy do piekarnika i suszymy w temperaturze 110 st. C przez 1,5 godziny.

Śmietanę ubijamy na sztywną masę, dodając łyżkę cukru i likier kokosowy. Następnie dodajemy mascarpone i mieszamy delikatnie, do całkowitego połączenia.

Owoce myjemy, połowę wrzucamy do blendera i blendujemy na mus. Do zblendowanych owoców dodajemy owoce w całości i delikatnie mieszamy.

Na wysuszoną i zimną bezę najpierw wykładamy z rękawa cukierniczego masę śmietanową, następnie podajemy mus owocowy. Przykrywamy z góry drugą bezą



## Zobacz również



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



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



**Drugi odcinek "MasterChef"**



**7. odcinek "MasterChef"**

Sponsorowane



## Komentarze <sup>(0)</sup>

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!**  
Zalóż swój własny serwis reporterski na [kontakt24.tvn.pl](mailto:kontakt24.tvn.pl)



## EndemolShine Polska

2016 Endemol Shine Group B.V., Endemol Shine, MasterChef oraz MasterChef logo są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Endemol Shine Group B.V. i używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Copyright © 1997-2016 TVN S.A.

Platforma ODR | Informacje konsumenckie | Formularz odstąpienia | Polityka prywatności | Regulamin | Kontakt