

Mini beza pavlova

SKŁADNIKI

MINI BEZA

23 szt. [KORPUS MINI BEZA](#)

150 g [BIAŁA CZEKOLADA](#)

KREM

150 g [MASCARPONE mix UHT](#)

300 g [ŻÓŁTKO BALTICOVO](#)

DEKORACJA

200 g TOPPING AMARENA LUB
MARAKUJA FABBRI

1 OWOCE ŚWIEŻE DO
DEKORACJI (OPCJONALNIE)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Korpusy bezowe zabezpieczamy białą czekoladą smarując je wewnątrz części korpusu.

2

Krem przygotowujemy najpierw: mascarpone mix ubijamy z żółtkami około 4 min. na średnich obrotach. Krem bezpośrednio po ubiciu jest gotowy do aplikacji. Zabezpieczone korpusy bezowe szprycujemy wynosząc go ok 1 cm ponad powierzchnię. Polewamy toppingiem amarena lub marakuja Fabbri. Możemy udekorować świeżymi owocami na powierzchni.

Smacznego

