
Beza z mango

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3308 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 1 + 4 godz.

białka z 7 jajek,

250 g cukru,

350 g cukru pudru,

1 łyżeczka białego octu winnego,

4 mango.

Krem:

500 ml mleka,

100 g cukru,

4 żółtka,

1 łyżeczka skórki startej z cytryny,

1,5 łyżki maki kukurydzianej,

1/2 łyżki maki kartoflanej,

30 ml brandy,

sol.

1. Cukier wsypać do dużego, żeliwnego garnka. Postawić na małym ogniu, gotować stale mieszając, aż cukier się rozpuści i powstanie złotobrazowy karmel.

Przebrać do formy w kształcie pierścienia. Formę przechylać tak, by karmel pokrył dno i brzegi.

2. W dużej misce ubić białka. Gdy zacznie się tworzyć piana dodać ocet i ubijać dalej, dodając po łyżeczce cukru pudru. Gdy piana będzie sztywna przełożyć do formy pokrytej karmelem.

3. Do dużego naczynia wlać wrzącą wodę na wysokość 2,5 cm. Do naczynia włożyć

formę z pianą i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 200°C. Piec aż beza "nadmie się" (ok. 15 min) i nabierze złotego koloru. Zmniejszyć temp.

piekarnika do 120°C i piec jeszcze ok. 25 min. Wylaczyć piekarnik i uchylić drzwiczki, by beza stygła powoli. Ochłodzona wstawić do lodówki na 3 godz.

4. Przygotować krem: zagotować mleko z odrobiną soli i skórka cytrynowa. Żółtka

ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać maki kukurydzianą i kartoflaną. Wymieszać i powoli wlewać gorące mleko ciągle mieszając. Krem przebrać do garnka i

trzymać na małym ogniu. Mieszać aż krem zgęstnieje (nie zagotować). Zdjąć z

ognia, wlać brandy, wymieszać i ostudzić.

5. Mango obrać, usunąć pestkę i pokroić na duże plastry. Beze wyjąć z formy i

przełożyć na talerz. Posypać karmelem z formy. Plastry mango włożyć do środka bezy i ułożyć dookoła. Oddzielnie podać krem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)