



MANGO CURD Z KRUCHYMI CIASTECZKAMI I BEZĄ WŁOSKĄ



1 GODZ. GOTOWANIA
+ 3 GODZ. STUDZENIA



6-8 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI NA MANGO CURD:

- 500 g pulpy z mango (może być gotowe)
- 4 żółtka
- 100 g cukru
- sok z 1 ½ cytryny
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej rozrobione w 3 łyżkach letniej wody
- 50 g masła w temp. pokojowej

SKŁADNIKI NA BEZĘ WŁOSKĄ:

- 4 białka
- 300 g cukru
- 60 ml wody

POZOSTAŁE:

- 10 kruchych, maślanych ciasteczek (w stylu shortbread)

PRZYGOTOWANIE



1. Umieść w garnuszku pulpę z mango, żółtka, cukier i sok z cytryny. Na średnim ogniu, cały czas mieszając trzepaczką, doprowadź do momentu, w którym masa zacznie parować i zgęstnieje (5-8 min.). Wlej wówczas mieszaninę mąki ziemniaczanej z wodą i nie przestawiając mieszać, doprowadź do wrzenia. Ściągnij z ognia i zacznij łyżeczką po łyżeczce, dodawać do środka masło. Następnie przelej do płaskiego pojemnika, wystudź do temp. pokojowej, a potem szczelnie zamknij i włóż na min. 2 godz. do lodówki.
2. Odważ 280 g cukru i umieść w rondelku razem z wodą. Nie mieszając, doprowadź do rozpuszczenia się cukru i powstania syropu. Włóż termometr cukierniczy i zacznij mierzyć temp. Gdy osiągnie ok. 100°C, zacznij ubijać mikserem na wysokich obrotach białka. Do ubitej na ¾ masy, zacznij dodawać łyżka po łyżce pozostały cukier, za każdym razem mieszając do pełnego rozpuszczenia się kryształów. W międzyczasie syrop osiągnie temp. 118°C. Wówczas od razu zacznij cienkim strumieniem wlewać go do ubijającej się bezy. Po wlaniu wszystkiego miksuj jeszcze ok. 8 min. Gotową bezę przetóż do rękawa cukierniczego, ale jeśli go nie masz, możesz użyć zwykłej łyżki.
3. Na dnie pucharków rozgnieć ciasteczka, nałóż porcję mango curd, a następnie wyciśnij bezę. Tuż przed podaniem, opal bezę palnikiem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIOŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL