



LEGUMINA PETUNII DURSLEY / PETUNIA DURSLEY'S PUDDING

miodowekrolestwo.com

Składniki na bezę:

- 7 białek jaj w temperaturze pokojowej,
- 350 g drobnego cukru,
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej,
- 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny.

Składniki na krem i przyozdobienie leguminy:

- 700 ml schłodzonej śmietany kremówki,
- 500 g serka mascarpone,
- 4-6 łyżek cukru pudru,
- barwniki spożywcze: zielony i fioletowy,
- 4 -5 łyżeczek żelatyny (lub agaru) rozpuszczonej w minimalnej ilości ciepłej wody*,
- kandyzowane wiśnie lub czereśnie koktajlowe (190g słoiczek),
- cukrowe kwiaty.

Wykonanie bezy:

1. Do wykonania puddingu potrzebujesz czterech blatów bezowych, zatem zaczynamy od wyrysowania formy. Na papierze do pieczenia odrysuj od talerza/miski ołówkiem cztery koła o średnicy 18 cm każde. Odwróć pergamin na drugą stronę i wyłóż nim dwie blachy.
2. Zmiksuj białka tak, aby delikatnie się speniły, a następnie ubijaj je dodając po łyżce cukru. Trzeba robić to stopniowo, aby cukrowe drobinki rozpuściły się w pianie i nie były wyczuwalne pod palcami. Ten proces powinien potrwać około 10-12 minut. Nie można przebić białek. Masa powinna być gęsta i lśniąca.
3. Pod koniec miksowania dodaj mąkę ziemniaczaną i ocet, a następnie wymieszaj całość. Wyłóż bezę na obrysowane na papierze okręgi, przyglądaj wierzch łyżką starając się utrzymać pożądany kształt.
4. Ciasto przełóż do piekarnika nagrzanego do 120°C i piecz przez godzinę z termoobiegiem, a następnie zmniejsz temperaturę do 100°C i susz bezę jeszcze przez 1,5 godziny. Pozostaw blaty w zamkniętym piekarniku do całkowitego ostygnięcia.

*Żelatynę przesyp do miseczki, zalej ją ciepłą wodą (o temperaturze nieprzekraczającej 50°C), wymieszaj i odstaw na chwilę do napęcznienia.

Wykonanie kremu i złożenie ciasta:

1. Zimną kremówkę ubij z serkiem mascarpone na gładką masę. Dosłódź krem przesianym

cukrem pudrem do smaku. Następnie wlej lekko tężejącą żelatynę miksując jednocześnie, aby krem się nie zważył, a następnie podziel go na dwie części.

2. Każdą z partii kremu zabarw na inny kolor. Przełóż go do rękawa cukierniczego i ozdób wszystkie blaty bezowe rozetkami, starając się, aby kolory układały się naprzemiennie. Najwygodniej jest dekorować każdy blat osobno, a następnie złożyć cały torcik.
3. Powtykaj gdzieś cukrowe fiołki i kandyzowane wiśnie. Leguminę serwuj od razu :).