

BEZY W POLEWIE CZEKOLADOWEJ Z LODAMI WANILIOWYMI I KAWĄ ARPEGGIO

🕒 16 min. 🍷 Średni



MATERIAŁY

- Filiżanki do espresso (6 x 80 ml)
- Miska
- Piekarnik
- Mikser
- Ronderek
- Szklana filiżanka do lungo i czarny spodek
- Łyżeczka do espresso CitiZ

POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

- Bezy:
- Rozgrzać piekarnik do 120°C
- Ubić białka jajek i dodać cukier
- Dodać skrobię kukurydzianą, stale mieszając
- Umieszczać niewielkie porcje wymieszanych składników na papierze do pieczenia
- Włożyć na godzinę do piekarnika
- Polewa:
- Podgrzać śmietanę
- Pokruszyć czekoladę na drobne kawałki

JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- **Kawa:**
- kapsułki kawy Arpeggio Grand Cru
- bezy
- białka jajek
- 220 g cukru
- łyżeczki skrobi kukurydzianej
- **Polewa:**
- 200 g gorzkiej czekolady
- 250 ml śmietany
- 20 g masła
- 500 ml lodów waniliowych

- Wsypać je do miski i zalać ciepłą śmietaną
- Ubijać zmieszane składniki, aż czekolada całkiem się roztopi
- Dodać masło
- Umieścić lody waniliowe na jednej bezie i przykryć kolejną
- Na koniec poleać polewą czekoladową
- Przygotować kawę Arpeggio Grand Cru w filiżankach do espresso (6 x 40 ml)
-
- Podawać bezy z kawą espresso

INSPIRACJE

