



Deser cytrynowy

Przygotowanie ciasta crumble: składniki połączyć, mieszając szybko uformować ciasto. Przełożyć wyrobione ciasto na blachę i przenieść do chłodnego miejsca na ok. 15 min. Następnie ciasto dajemy do piekarnia o temp. 180 stopni na 15 min.

Przygotowanie kremu cytrynowego – wyciskamy sok z cytryn, który przelewamy do naczynia i gotujemy. Oddzielnie łączymy i mieszamy żółtka, cukier i mąkę.. Na koniec pomału łączymy masę z sokiem cytrynowym cały czas mieszając do połączenia wszystkich składników. Krem gotować ok. 2 min. Tak powstały krem odstawiamy do wystudzenia i gdy osiągnie temperaturę 40 stopni dodajemy zimne masło i miksujemy.

Przygotowanie bezy – wymieszać białka z cukrem po czym należy ubić na kąpieli wodnej w temp. do 50 stopni, zdjąć z kąpieli i zdecydowanymi ruchami ubijać białka tak długo aż całkowicie wystygną. Następnie warstwowo umieścić składniki w szklance lub na talerzyku. Na dole ciasto, krem, beza na górze. Bezę leciutko podpiec zapalarką aby miała bardziej ciekawy wygląd. Udekorować listkiem zielonym melisy.