

Bezele cu cremă Sarah Bernhardt

Desert dulce cu cremă

100 bucăți



grad de dificultate redus



up to 70 Min.



Ingrediente:

Pentru bezele:

1 plic Mix pentru bezele Dr. Oetker
70 ml apă rece
100 g nuci măcinate

Pentru cremă:

3 gălbenușuri
100 g zahăr tos
3 linguri Espresso rece
1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker
200 g unt 80% grăsime
1 plic Finesse vanilie Dr. Oetker
rom (opțional, 1 fiolă de esență de rom)

Pentru decor:

1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker sau glazură solidă Duo Dr. Oetker
150 g nuci măcinate

Pentru bezele:

1. Într-un vas pentru mixer se pune apa rece de la frigider, se adaugă praful pentru bezele și se bate cu mixerul, la început la viteză mică pentru omogenizare și apoi la viteză mare timp de 6 minute până rezultă o spumă tare.
2. Se adaugă nuca de cocos și se amestecă ușor până se omogenizează compoziția.
3. Cu posul de patiserie se formează bezele în tavă, pe hârtia de copt. Rezultă aproximativ 100 de bezele cu diametrul de 3 cm. Se introduc în cuptor, pe grătarul din mijloc și se coc 70 de minute.
4. După coacere se oprește cuptorul și bezelele se lasă la uscat, în cuptorul oprit, cu ușa închisă, 70 de minute.

Pentru cremă:

1. Într-o crăticioară se pun gălbenușurile, zahărul și cafeaua. Se omogenizează, apoi se pune la bain-marie, se amestecă continuu cu telul până crema începe să se îngroașe.
2. Se ia de pe foc, se adaugă imediat glazura topită conform instrucțiunilor de pe plic, se amestecă până se omogenizează.
3. Crema se lasă să se răcească și apoi se adaugă finessul de vanilie.
4. Se bate untul spumă, apoi se adaugă treptat crema și se bate timp de 1 minut, până devine spumoasă.

Pentru asamblare:

Se pune crema pe partea de deasupra a unei bezele, se lipește peste ea o altă bezea tot cu partea de deasupra pe cremă, apoi se umple tot golul rămas între cele două bezele cu cremă, obținând un cilindru pe care l-am dat apoi cu partea laterală prin nucleu.

Pentru decor:

1. Glazura se prepară conform instrucțiunilor de pe plic.
2. Glazura se distribuie cu o linguriță pe una dintre bazele cilindrilor, adică partea de deasupra prăjiturii.
3. Bezelele cu cremă se pun o oră la frigider pentru a se întări crema, apoi se pot servi.
4. Se pot păstra câteva zile la frigider sau o perioadă mai îndelungată la congelator.

Tip from the Test Kitchen

- Dacă nu se umple imediat cu cremă, bezelele pot fi păstrate mai mult timp în cutie de carton închisă, într-un loc uscat.