**Beza z owocami - mały deser dla wielkich smakoszy**

**Deser to przekąska, z której miłośnicy słodkości nie rezygnują nawet podczas największych upałów. Podczas cieplejszych dni do jego przygotowania warto wykorzystać świeże owoce, które latem kuszą na każdym kroku. Beza o konsystencji delikatnej pianki w połączeniu ze świeżymi borówkami, truskawkami czy malinami to wyjątkowo zgrany duet. Przygotowany… ot tak… prosto z serca, będzie miłą niespodzianką, która zachwyci każdego miłośnika słodkości.**

**Bezy z musem śmietanowo – rabarbarowym z truskawkami**

Beza:

l 1 opakowanie bezy Delecta

l 125 ml zimnej wody

Nadzienie:

l 700 g rabarbaru

l 100 g cukru

l 2 płaskie łyżki żelatyny Delecta

l 10 łyżek wody

l 400 ml mocno schłodzonej śmietanki kremówki

l 10 truskawek lub innych owoców sezonowych pokrojonych w plasterki

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania z bezą przesyp do miski, dodaj wodę, następnie całość zmiksuj.

2. Na papierze do pieczenia narysuj 10 okręgów o średnicy ok. 7-8 cm i równo rozłóż na nich gotową masę.

3. Bezy wstaw na 60 minut do nagrzanego do 140-150 stopni piekarnika.

4. Rabarbar umyj, obierz i pokrój na mniejsze kawałki, a następnie zasyp cukrem i gotuj ok. 25 minut aż się rozpadnie.

5. Żelatynę rozpuść w 10 łyżkach zimnej wody, a gdy napęcznieje podgrzej ją lekko w garnku lub mikrofalówce uważając, aby się nie zagotowała.

6. Żelatynę lekko ostudź, dodaj 2 łyżki musu rabarbarowego, wymieszaj. Następnie dodaj żelatynę do pozostałej ilości musu. Całość dokładnie wymieszaj mikserem.

7. Dobrze schłodzoną śmietanę kremówkę ubij na sztywno i dodaj do przestudzonego musu rabarbarowego, następnie całość delikatnie wymieszaj.

8. Upieczone i wystudzone bezy przełóż kremem, a następnie udekoruj plasterkami truskawek.

***Życzymy udanych wypieków! Pamiętaj… w pieczeniu najbardziej ceni się dobre intencje.***

***Piecz śmiało dla innych… ot tak… prosto z serca.***