



## Lista zakupów

- 1 opakowanie TAGO Delice' beza z kremem o smaku cytrynowym
- 200 g sera mascarpone
- 500 ml śmietanki kremówki 30-36%
- 3 łyżki cukru
- sok z 1 cytryny
- skórka z 1 cytryny

## Cytrynowe Chmurki

TAGO Delice' bezy z kremem o smaku cytrynowym wyjmij z opakowania, następnie przy pomocy noża delikatnie przekrój je na pół wzdłuż kremu cytrynowego. Zdejmij delikatnie krem i przełóż go do dzieży miksera. Bezy bez kremu odłóż na bok - będą nam jeszcze potrzebne. Do kremu cytrynowego w dzieży miksera dodaj serek mascarpone, cukier oraz śmietankę kremówkę i rozpocznij ubijanie. W rondelku zagotuj wodę, do wrzątku włóż na 2 minuty cytrynę, aby ją sparzyć. Następnie przełóż cytrynę na deskę do krojenia i zroluj, aby uwolnić jak najwięcej soków. Za pomocą tarki zetrzyj skórkę do kremu śmietanowego – uważaj, aby nie ściierać białej warstwy - jest gorzka. Podziel cytrynę na pół i wyciśnij sok z obu połówek. Krem ubijaj do chwili, aż będzie gęsty. Przełóż go do rękawa cukierniczego z końcówką – gwiazdka. Będą nam potrzebne teraz bezy, które odłożyliśmy na początku przepisu. Weź bezę spód i wyszprycuj na nią krem cytrynowy – przykryj bezą z górnej warstwy. Tak postępuj z pozostałymi. Smacznego!

## Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Tago Beza krem cytrynowy