

Mini meringue s kremom od kave i mascarponea

Ovo je jedan od mojih omiljenih deserta. Hrskava mala meringue slastica i glatka krema od kave odlična su kombinacija koju upotpunjuju divne ušećerene crvene naranče

Iako meringue najčešće povezujemo s laganim ljetnim desertima i voćem, ona se odlično snalazi i kao zimska slastica. Priprema meringue vremenski je zahtjevna jer se tučeni bjelanjci moraju više sušiti nego peći u pećnici kako bi dobili čvrstu, ali hrskavu i pjenastu teksturu. Detaljno slijedite recept i uspjeh je zajamčen. Dobra vijest je da meringue možete napraviti unaprijed i čuvati u dobro zatvorenoj posudi što značajno pojednostavljuje pripremu ovog kolača. Iako su crvene naranče oku puno privlačnije, za ovaj desert možete koristiti i obične naranče.

Sastojci za meringue:

- 2 bjelanjka
- ¼ žličice soli
- 100 g šećera

Sastojci za naranče:

- 1 crvena naranča
- 250 ml vode
- 4 žlice šećera

Sastojci za kremu:

- 150 ml slatkog vrhnja
- 2 žlice šećera
- 3 žlice mascarpone sira
- 30 ml jakog espressa (ili instant kave)
- 1 žličica kakaa u prahu za posipanje

Priprema: Najprije napravite meringue - zagrijte pećnicu na 120°C. Izvadite jaja iz hladnjaka kako bi bila na sobnoj temperaturi prije nego počnete raditi meringue.

Odvojite bjelanjke od žutanjaka. Miksajte bjelanjke sa solju dok ne dobijete mekani snijeg, postepeno dodajte šećer miksajući. Nakon što ste dodali sav šećer miksajte još 2-3 minute dok ne dobijete gustu, kremastu i sjajnu smjesu odnosno dok se sav šećer ne otopi (kada nestanu kristali šećera u smjesi). Pleh za pečenje obložite papirom za pečenje. Na papiru za pečenje oblikujte meringue promjera oko 10 cm. Trebati će vam otprilike 1-2 žlice tučenih bjelanjaka za svaku koru, ukupno 8 kora. Ubacite u pećnicu i odmah smanjite temperaturu na 90°C te pecite 1 i pol sat. Isključite pećnicu, ali meringue ostavite u pećnici još 3-4 sata da se dobro isuše. Ako imate pećnicu s ventilatorom neka bude uključen cijelo vrijeme pečenja i sušenja. Tako pripremljene meringue možete čuvati u zatvorenoj posudi do 3 tjedna.

Naranču operite, posušite i narežite na ploške debljine oko 3-4 mm. U dublju tavu ulijte 250 ml vode i 4 žlice šećera i pustite da zavri. Zatim dodajte ploške naranče i kuhajte na srednje jakoj vatri dok se tekućina ne pretvori u sirup, oko 20 minuta. Zatim smanjite vatru na lagano i kuhajte dok ne dobijete gusti sirup, još 10ak minuta. Izvadite ploške naranče i stavite ih na rešetku da se hlade. Ohlađene ih možete čuvati u hladnjaku između listova papira za pečenje oko 2 tjedna.

Pripremite kremu. Tucite slatko vrhnje sa šećerom dok ne dobijete mekani šlag. U šlag lagano umiješajte mascarpone i kavu.

Složite meringue. Jednu koru meringue bogato premažite kremom, poklopite drugom korom i ukasite ušećerenim narančama. Pospite svaku mini meringue s malo kakaa u prahu. Ponovite s preostalima isti postupak.

Adriana Juriša

Posjetite: weareatlove.com