

# Coronita de bezea cu sos de piersici si fructe rosii

written by Andreea



Dragii mei, iata ca sfarsitul anului 2017 se apropie cu repeziciune! Sincera sa fiu, nu stiu cand a trecut si acest an! Simt ca a fost ca o tornada care a venit peste mine si a plecat in goana. Anul acesta am avut multe lucruri bune, dar si cateva esecuri. Am invatat multe din toate lucrurile si bune si din acele nereusite. Sper doar ca anul ce vine sa ne aduca multa sanatate si impliniri.

Pentru masa de Revelion am decis sa nu prepar multe lucruri, insa mi-am dorit neaparat sa am un desert delicios, usor si mai ales, foaaarte usor de preparat. Sa fie delicat si fructat. Si l-am gasit. Pavlova. Despre Pavlova am mai scris pe blog [AICI](#) si [AICI](#). De data aceasta am zis sa fie de fapt, o bezea in forma de coronita. Sa fie cu frisca proaspata, cu un sos delicios de piersici de la SunFood si fructe de padure rosii, capsune si menta proaspata.



Ingrediente (pentru o bezea cu diametrul de 26 cm)

- 6 albusuri ou

- 400 g zahar alb tos
- 1 praf sare
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingurita amidon
- 1 lingurita otet alb
- 1 conserva piersici Sun Food
- 300 ml smantana naturala pentru frisca
- 200 g zmeura proaspata
- 200 g coacaze
- 200 g capsune proaspete
- menta proaspata

Pentru inceput incingeti cuptorul la 110 grade Celsius. Pregatiti un bol de inox foarte curat fara urme de grasime, separati albusurile de galbenusuri si puneti albusurile in bolul pregatit. Pe deasupra presarati un praf de sare.



Bateti albusurile la viteza mare pana ce incep sa se tina bine de paletele mixerului.



Treptat adaugati zaharul si zaharul vanilat putin cate putin pana ce il incorporati pe tot. La sfarsit trebuie sa aveti o beza lucioasa. Luati intre degete putina beza si simtiti daca mai sunt granule de zahar.



Daca tot zaharul s-a topit, atunci nu mai mixati bezeaua. Daca inca mai simtiti granule de zahar, atunci continuati mixarea pana ce tot zaharul este topit. La sfarist adaugati amidonul si otetul si mai amestecati de cateva ori cu ajutorul unei

spatule.

Tapetati tava mare a aragazului cu hartie de copt. In cele patru colturi ale tavii puneti cate o lingurita de bezea, apoi asezati hartia de copt, lipiti bine. In felul acesta, hartia de copt nu va aluneca de pe tava atunci cand veti incerca sa montati bezeaua in tava. In mijlocul tavii puneti un bol inalt.



Puneti bezea in jurul bolului astfel incat sa formati o coronita. Ridicati cu grija bolul si astfel ati format coronita.



Dati tava la cuptorul incins pentru 2 ore. Nu deschideti usa cuptorului intre timp. Dupa cele doua ore, stingeti cuptorul, intredeschideti usa cuptorului si lasati asa bezeaua sa se raceasca complet si sa se usuce pentru 2 ore. Este posibil ca bezeaua sa prezinte niste crapaturi dar asta este farmecul ei.



Intr-un bol bateti smantana lichida pana obtineti o frisca pufoasa. Asezati frisca deasupra coronitei.

Desfaceti conserva de piersici, scurgeti bine piersicile si puneti-le intr-un blender. Blendati totul pana obtineti un sos consistent.



Ornati bezeaua: Pregatiti fructele rosii, spalati-le si uscati-le. Taiati capsunile in felii lungi.



pe deasupra stratului de frisca turnati cate putin din sosul de piersici



Din loc in loc asezati coacaze, zmeura si capsune





Ornati cu frunze de menta proaspata



La aceasta operatiune, bineinteles, puteti implica toata familia, mai ales daca aveti copii. Sunt sigura ca micutii se vor bucura mult sa isi creeze ei propria coronita cu fructe!



Este un moment creativ, asa ca incurajati copiii sa se implice in ornarea coronitei! 

Dati la frigider pana in momentul servirii, dar nu prelungiti perioada la frigider pentru mai mult de 2 zile! Sunt, de fapt, absolut sigura ca un astfel desert nu va rezista nemancat nici intr-o zi! 



Ne vedem la anul! Sa fiti iubiti!