



reteta-video.ro

## Spuma de Capsuni cu Bezea Italiana

Vara parca nu e vara daca nu o incepem cu o cupa de **spuma de capsuni**. Este un desert simplu de pregatit, racoritor si parfumat care nu trebuie sa-l ratam. Cred ca printre primele retete video pe care le-am facut a fost spuma de capsuni, cu albusuri batute la adica cu bezea frantuzeasca. Bine, pe vremea aceea experimentam, iar filmulețul nu numai ca nu arata deloc bine, dar pot sa spun ca arata chiar groaznic. Nu ca acum sunt mare experta... De data aceasta am ales sa fac **spuma de capsuni cu bezea italiana**, adica mixat albusurile cu un sirop de zahar fierbinte, care le gateste si o fac mai cremoasa si mai sigura, rezistand mai mult timp. Este vară indicata pentru copii sau pentru cei care se feresc sa consume oule crude, si pe buna dreptate. In plus, este o alternativa foarte buna pentru a avea un **desert light** in zilele calduroase de vara, caci este fara coacere si fara prea multa bataie de cap. Trebuie doar sa respectam cativa pasi importanti. Albusurile pentru bezea, fie ca facem bezea elvetiana, bezea frantuzeasca sau bezea italiana folosesc reci, abia scoase din frigider. Stiu ca se bat la fel de bine si daca sunt la temperatura camerei, dar de cele mai multe ori folosesc reci. Vasul in care le batem cu putina sare, din sticla, portelan sau metalic, trebuie sa fie foarte curat. La fel si paletele mixatoare asa ca le curat inainte cu o felie de lamaie si apoi le sterg foarte bine. Pentru **Italian Meringue** se foloseste un sirop de zahar fierbinte asa ca trebuie sa fim foarte atenti, sau sa rugam pe cineva sa-l toarne incet peste spuma de albusuri. Ideal este sa folosim un robot de bucatarie, dar ne putem descurca si in lipsa lui. Si daca tot vorbim despre **siropul de zahar**, cand s-a ingrosat ar trebui sa aiba 110 grade. Fara termometru procedam exact ca la dulceata, punem cateva picaturi de sirop in apa rece si daca isi pastreaza forma pe perla pe fundul vasului este gata. Sau daca luam putin cu un deget de pe spatetele unei linguri inmuiata in sirop, lipim apoi doua degete. In departare avem un fir subtire de 1,5 – 2 cm care nu se rupe. Sigur va descurcati, ca daca mi-a iesit mie nu se poate!!!! Si trebuie sa aveti rabdare, mai intai sa faceti **spuma de albusuri** si apoi sa mixati bezeaua italiana pana cand se raceste, este foarte frumoasa si lucioasa. **Spuma de capsuni** va ramane aerata si cremoasa Nu este deloc complicat! E putin mai mult de munca decat in cazul spumei de capsuni cu frisca, dar cum mie nu-mi place frisca, a meritat! Iar acum abia astept sa apara zmeura, caci si **spuma de zmeura** si este absolut la fel si trebuie incercata!

### INGREDIENTE SPUMA DE CAPSUNI CU BEZEA ITALIANA

250 g de capsuni curatate, spalate si bine scurse  
150 g de zahar  
3 albusuri  
50 g de zahar  
75 ml de apa  
un plic cu zahar vanilat sau o lingurita cu extract de vanilie  
sare

### MOD DE PREPARARE SPUMA DE CAPSUNI CU BEZEA ITALIANA

#### PASUL 1

Pasam capsunile cu un mixer vertical sau cu o furculita pana cand obtinem un piure, apoi le lasam deoparte.

#### PASUL 2

Pregatim o craticioara in care turnam apa si punem cele 150 g de zahar.

#### PASUL 3

Punem albusurile intr-un bol mare, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem pana cand obtinem o spuma ferma, ce nu mai cade de pe paletele mixerului.

#### PASUL 4

Punem cele 50 g de zahar si zaharul vanilat (sau o lingurita cu extract de vanilie) si continuam sa mixam pana cand avem o bezea tare si lucioasa.

#### PASUL 5

Pregatim aragazul, punem pe foc zaharul cu apa si amestecam pana cand zaharul se topeste. Lasam siropul sa fiarba 8-9 minute pana cand incepe sa se ingroase, ca la dulceata.

#### PASUL 6

Turnam imediat siropul fierbinte peste bezea, in fir subtire, in timp ce continuam sa mixam. Batem bine bezeaua italiana, cam 20 de minute, pana cand se raceste (cand atingem vasul cu mana acesta este doar putin caldut). Mixam pana cand avem o bezea foarte lucioasa.

#### PASUL 7

Cand bezeaua este tare si rece turnam incet piureul de capsuni si continuam sa mixam pana la incorporarea completa si pana cand avem o spuma de capsuni ferma.

#### PASUL 8

O punem cu o lingura in pahare si o lasam in frigider cam 2 ore.

#### PASUL 9

Decoram cu fructe proaspete si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Spuma de Capsuni cu Bezea Italiana*.  
*POFTA BUNA!***