



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## KOGEL-MOGEL Z OWOCAMI I BEZĄ



### SKŁADNIKI (NA 5 PORCJI):

#### KOGEL MOGEL:

- 10 szt. jaj MILI
- 150 g cukru pudru  
CUKIER KRÓLEWSKI
- 200 g truskawek
- 200 g borówek
- 300 g śliwek
- 1 szt. cytryny
- syrop cukrowy ROUTIN

- 50 g mięty

#### BEZA:

- 400 g białek
- 650 g cukru białego  
CUKIER KRÓLEWSKI
- 20 ml soku z cytryny
- kiwi green powder SOSA



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

---

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

### Beza:

Ubijamy białka z cukrem, pod koniec ubijania dodajemy sok z cytryny, miksujemy jeszcze 2-3 minuty. Dodajemy kiwi green powder do masy – tyle, aby uzyskać żądaną intensywność koloru. Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy małe beziki. Suszymy je przez 2 godziny w temperaturze 90°C.

### Kogel mogel:

Żółtka ucieramy z cukrem, następnie przekładamy do syfonu, dodajemy 1 nabój. Odstawiamy na minimum 1 godzinę.

### Owoce:

Umyte owoce zalewamy syropem cukrowym ze skórką z cytryny, następnie kompresujemy.

Owoce układamy na koglu-moglu, dekorujemy bezikami i listkami mięty.