
BEZY

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1691 razy.

Składniki masy :

8 białek,

40 dag cukru kryształu.

Składniki kremu :

8 żółtek,

10 dag cukru,

10 dag masła,

1 paczka cukru waniliowego.

Ubić białka na sztywną pianę (nie używać do tego aluminiowych naczyń), wsypać cukier i nadal ubijać, aż masa będzie gładka. Zrobić z papieru pergaminowego kornet, włożyć do niego ubitą Masę. Uciętym rogami kornetu wyciskać okrągłe ciasteczka w kształcie kapelusza grzyba na tortownicę lub blachę wyłożoną pergaminem i wysypanym cukrem pudrem. Suszyć w niezbyt gorącym piecu 2 do 3 godzin. Po wysuszeniu zdjąć z pergaminu i łączyć po 2 sztuki, przekładając kremem.

Przyrządzanie kremu. Żółtka z cukrem włożyć do rondelka, wstawić w drugi rondel z gotującą wodą i mieszać, aż się masa zaparzy. Następnie wyjąć rondel na podstawkę i mieszać do ostudzenia. Masło utrzeć do białości, wmieszać cukier waniliowy i połączyć z masą wciąż wymieszanie. Przekładać kremem ciastka.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD