
Wytworne ciasto bezowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4833 razy.

6 bialek,

375 g cukru,

3 łyżki kakao,

6 łyżeczek kawy rozpuszczalnej

z bialek i cukru ubić sztywna pianę, dodać przez sitko kakao i kawę rozpuszczalną (musi być przez sitko, bo granulki kawy muszą się zamienić w proszek). dokładnie wymieszać

2 blaszki wyłożyć papierem do pieczenia i namalować 3 prostokąty o wym. ok. 12 x 32 cm nałożyć masę na każdy prostokąt, na grubość niecałego centymetra, równomiernie rozprowadzić, jak się komuś chce bawić to może masę nakładać rękawem cukierniczym oprócz tego rękawem zrobić ok 10 paluszków o grubości ok 5-7 mm i długości 8 cm suszyć 2 h w temp. 120 st. paluszki można wyjąć po półtorej godziny

masa :

1/2 litra śmietany tortowej (zimnej!!!) 36% z Łowicza ubić na sztywno i dodać 3 duże żelatyny Dr. Oetkera, wymieszać i dodać jeszcze 4 łyżki likieru kawowego (np. Khalua lub Tia Maria). Przenieść poszczególne warstwy masę, posmarować także wierzch, wygładzić nożem, na obwodzie prostokąta zrobić szprycę gwiazdki z masy a w wewnętrznej części ułożyć pod kątem paluszki w odstępach 1,5 - 2 cm posypać delikatnie kakaem. przed podaniem musi być min. 4 h w lodówce, żeby bezy zmiękły, bardzo ostrożnie kroić. smacznego

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>