Wytworne ciasto bezowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5009 razy.

6 bialek,

375 g cukru,

3 lyzki kakao,

6 lyzeczek kawy rozpuszczalnej

z bialek i cukru ubic sztywna piane, dodac przez sitko kakao i kawe rozpuszczalna (musi byc przez sitko, bo granulki kawy musza sie zamienic w proszek). dokladnie wymieszac

2 blaszki wylozyc papierem do pieczenia i namalowac 3 prostakaty o wym. ok. 12 x 32 cm nalozyc mase na kazdy prostokat, na grubosc niecalego centymetra, ronomiernie rozprowadzic, jak sie komus chce bawic to moze mase nakladac rekawem cukierniczym oprocz tego rekawem zrobic ok 10 paluszkow o grubosci ok 5-7 mm i dlugosci 8 cm suszyc 2 h w temp. 120 st. paluszki mozna wyjac po poltorej godziny

masa :

1/2 litra smietany tortowej (zimnej!!!) 36% z Lowicza ubioc na sztywno i dodac 3 duze zagestniki Dr.Oetkera, wymieszac i dodac jeszcze 4 lyzki likieru kawowego (np. Khalua lub Tia Maria). Przelozyc poszczegolne warstwy masa,posmarowc takze wierch,wygladzic nozem, na obwodzie prostokata zrobic szpryca gwaizdki z masy a w wewnetrznej czesci ulozyc pod skosem paluszki w odstepie 1,5 - 2 cm posypac delikatnie kakaem. przed podaniem musi byc min. 4 h w lodowce, zeby bezy zmiekly, bardzo ostroznie kroic. smacznego

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