

---

# Beziki poziomkowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2812 razy.

20 dag poziomek,

2 białka,

20 dag cukru pudru,

1 dag żelatyny

Poziomki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki, przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować . Odcedzić część soku przez gazę. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, a gdy napęcznieje, podgrzać , aż się rozpuści. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier puder i żelatynę. Połączyć z masą poziomkową. Napełnić pucharki i odstawić do zastygnięcia. Odcisnięty sok wykorzystać do polania bezików.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>