

---

# Bezy czekoladowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4867 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto bezowe:

200 g cukru pudru,

2 łyżki kakao,

4 białka,

1 łyżka cukru waniliowego.

Inne:

tluszcz do posmarowania pergaminu.

1. Białka ubić na sztywną pianę dodając 60 g cukru pudru po 1 łyżeczce. Gdy

piana będzie łuska, dodać resztę cukru pudru i cukier waniliowy. Pianę wymieszać i lekko ubić. Dodać kakao, ponownie wymieszać.

2. Masę przelżyć do rękawa cukierniczego lub szprycy.

3. Formować bezy, wyciskając je na posmarowany tłuszczem papier pergaminowy.

Wysuszyć przy lekko uchylonych drzwiczkach w temp. 120-140°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)