Bezy czekoladowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5000 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto bezowe:

200 g cukru pudru,

2 lyzki kakao,

4 bialka,

1 lyzka cukru waniliowego.

Inne:

tluszcz do posmarowania pergaminu.

1. Bialka ubic na sztywna piane dodajac 60 g cukru pudru po 1 lyzeczce. Gdy

piana bedzie lsniaca, dodac reszte cukru pudru i cukier waniliowy. Piane wymieszac i lekko ubic. Dodac kakao, ponownie wymieszac.

2. Mase przelozyc do rekawa cukierniczego lub szprycy.

3. Formowac bezy, wyciskajac je na posmarowany tluszczem papier pergaminowy.

Wysuszyc przy lekko uchylonych drzwiczkach w temp. 120-140żC.

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

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