
Bezy kawowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5087 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto bezowe:

200 g cukru pudru,

2 łyżki kawy rozpuszczalnej,

4 białka,

1 łyżka cukru waniliowego,

100 ml wody.

Inne:

tluszcz do posmarowania pergaminu.

1. Zagotowac wode z cukrem i kawa. Gotowac, az syrop osiagnie temp. 120żC,
 2. Białka ubic na piane. Nie przerywajac ubijania, wlac syrop cienkim strumieniem. Dodac cukier waniliowy. Ubijac, az masa ostygnie.
 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)