Pudelko bezowe z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2854 razy.

Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto bezowe:

8 bialek,

400 g cukru pudru,

200 ml wody,

2 lyzki cukru waniliowego.

Inne:

250 ml smietanki 30%,

50 g cukru pudru,

500 g truskawek,

kilka listkow miety.

1. Zagotowac wode z 400 g cukru i cukrem waniliowym. Gotowac tak dlugo, az syrop osiagnie temp. 120żC.

2. Polowe bialek ubic. Nie przerywajac ubijania, wlac polowe goracego syropu,

ubijac, az masa calkowicie ostygnie. Przelozyc mase do rekawa cukierniczego.

3. Na papierze narysowac kolo o srednicy 20 cm. Wyciskajac mase na narysowane

kolo, uformowac okragly blat i 16 paluszkow dlugosci 10 cm. Suszyc przy lekko uchylonych drzwiczkach w temp. 120-140żC. Z reszty bialek i syropu przygotowac druga czesc masy na bezy. Zlepic blat i paluszki swiezo przygotowana

masa bezowa. Uformowane pudelko wstawic na 1 godz do pieca o temp. 120żC.

4. Smietane ubic z cukrem na sztywna mase. Truskawki oplukac, osuszyc. W ostudzonym pudelku ulozyc warstwami bita smietane i truskawki. Wierzch przybrac

truskawkami i listkami miety.

- Truskawki mozna zastapic innymi owocami: jagodami, jerzynami, poziomkami,

malinami lub zagotowanymi i ostudzonymi morelami, brzoskwiniami i gruszkami.

Bezy mozna zrobic z masy czekoladowej lub kawowej (patrz "bezy...").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 28.

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