
Pudelko bezowe z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2668 razy.

Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto bezowe:

8 bialek,

400 g cukru pudru,

200 ml wody,

2 łyżki cukru waniliowego.

Inne:

250 ml smietanki 30%,

50 g cukru pudru,

500 g truskawek,

kilka listków miety.

1. Zagotować wodę z 400 g cukru i cukrem waniliowym. Gotować tak długo, aż syrop osiągnie temp. 120°C.

2. Połowe białek ubić. Nie przerywając ubijania, wlać połowę gorącego syropu, ubijać, aż masa całkowicie ostygnie. Przełożyć masę do rękawa cukierniczego.

3. Na papierze narysować koło o średnicy 20 cm. Wyciskając masę na narysowane

koło, uformować okrągły blat i 16 paluszków długości 10 cm. Suszyć przy lekko uchylonych drzwiczkach w temp. 120-140°C. Z reszty białek i syropu przygotować drugą część masy na bezy. Zlepić blat i paluszki świeżo przygotowana

masa bezowa. Uformowane pudelko wstawić na 1 godz do pieca o temp. 120°C.

4. Smietanę ubić z cukrem na sztywną masę. Truskawki opłukać, osuszyć. W ostudzonym pudelku ułożyć warstwami bitą smietanę i truskawki. Wierzch przybrać

truskawkami i listkami miety.

- Truskawki można zastąpić innymi owocami: jagodami, jeżynami, poziomkami, malinami lub zagotowanymi i ostudzonymi morelami, brzoskwiniami i gruszkami.

Bezy można zrobić 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)