
Bananowe bezy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4081 razy.

Przygotowanie - 25 minut

Suszenie bez - 8 godzin

1/2 l śmietany

3 łyżki cukru

2 łyżki kakao

100 g polewy czekoladowej

6 bananów

50 g dowolnych posiekanych orzechów

Bezy: 08 białek

200 g cukru

150 g cukru pudru

30 g mąki ziemniaczanej

Białka z cukrem ubić na sztywno. Posypać przesianym cukrem pudrem z mąką ziemniaczaną i delikatnie zamieszać.

Masę włożyć do szprycy z okrągłą końcówką i wycisnąć 12 łuków w kształcie banana na wyłożoną pergaminem blachę.

Bezy suszyć 8 godzin w piekarniku w temperaturze 100 stopni, przy uchylonych drzwiczkach.

Śmietanę ubić na sztywno z cukrem, dodać przesiane kakao i wycisnąć na "banany" z bez.

Polewę czekoladową rozpuścić na parze. Banany przekroić wzdłuż, położyć na śmietanie i bezach. Polać czekoladą i posypać orzechami.

"Claudia"