
Tort bezowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4424 razy.

40 dag bezów,

2 szklanki słodkiej śmietanki (18-procentowej),

2 torebki cukru waniliowego,

2 łyżki cukru pudru,

4 łyżeczki żelatyny,

sok z 1/4 cytryny,

1 puszka ananasa,

2 pomarańcze,

6 mandarynek,

1 kiwi,

1/2 tabliczki gorzkiej czekolady.

Pomarańcze i mandarynki umyć , obrać ze skórki i podzielić na części. Kiwi umyć , obrać i pokroić w plasterki.

Ananasy osączyć na sitku. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach

zimnej wody, a gdy napęcznieje, podgrzać na małym ogniu stale mieszając, aż się całkowicie rozpuści.

Śmietanę ubić , dodając pod koniec ubijania cukier puder

i cukier waniliowy oraz po kropelce rozpuszczoną żelatynę

i sok z cytryny. Na paterze lub dużym talerzu układać

warstwami : bezy, owoce i bitą śmietanę. Udekorować startą na tarce czekoladą i kiwi. Schłodzić 2-3 godz. w

lodówce.

jest bardzo pyszny

Nadesłał(a):

jest bardzo pyszny

Nadesłał(a):