

Beza idealna

Sugar-Stamp

Uwielbiane przez dzieci i dorosłych - bezy. Przepis na idealne bezy do dekoracji tortu!



SKŁADNIKI

- 125 g białka
- 250 g cukru
- 100 g cukru pudru

INSTRUKCJE

1. Białka wlać do miski. Następnie położyć miskę na garnku z gotującą się wodą. Po czym dodać do miski cukier.
2. Mieszać na małym gazie, aż cukier się rozpuści, około 10 minut - sprawdzić w palcach.
3. Przełąć białka do miski robota i ubijać na największych obrotach, do momentu, aż beza będzie bardzo gęsta. Może to potrwać około 7 minut (lub nawet dłużej).
4. Do tak powstałej gęstej masy dodać cukier puder i wymieszać.
5. Następnie blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wyciskać beziki.
6. Suszyć w 70°C przez około 2 godziny.

UWAGI

Masę można zabarwić barwnikami jadalnymi w żelu.

Przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku, w suchym miejscu.