

Akademia Tortu

Przepis na idealne bezy

Ilość porcji: 1 porcja

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 pożądane kształty.
6. Suszyć w 70°C przez około 2 godziny.

Przydatne uwagi

1. Zamiast zwykłego cukru kryształu można użyć drobnego cukru do wypieków. Rozpuszczanie w kąpeli wodnej (szklana lub metalowa miska postawiona na parze) pójdzie znacznie szybciej.
2. W trakcie kąpeli wodnej trzeba uważać żeby nie przegrzać białek, nie zaparzyć ich. Najprościej jest tego uniknąć ciągle mieszając masę w misce nad parą. Przegrzane białka nie ubiją się i beza nie utrzyma ładnego kształtu!
3. Jak barwić bezę? Do barwienia masy polecamy barwniki żelowe.
4. Jak piec bezy? Kiedy bezy są gotowe? Zaczniemy od tego, że bezę się suszy, nie piecze. Czas suszenia bezików to min 2 godziny. Zależy to jednak od wielkości bezików. Lizaki bezowe suszy się nawet do 3 godzin.

5. Czy otwierać piekarnik podczas pieczenia? Jeżeli macie odpowiednią temperaturę do suszenia to nie ma potrzeby otwierania piekarnika w trakcie pieczenia.
6. Można suszyć więcej niż jedną blaszkę na raz.
7. Do [lizaków bezowych](#) polecamy [tylkę](#) rozmiar: [1M](#) lub [2D](#).
8. Aby uniknąć bólu nadgarstka przy wyciskaniu, najlepiej użyć worka cukierniczego mniejszego rozmiaru, takiego jak na przykład [ten](#).
9. Dlaczego bezy są gumowe? Są dwa powody dla, dla których beza będzie gumowa: zły przepis lub za krótki okres suszenia. Przepisów na bezę jest wiele, jednak nie każdy jest dobry. W przepisie musi być odpowiednia ilość cukru na każde białko. Mogą również być gumowe gdy nie zostaną odpowiednio długo wysuszone lub są źle przechowywane.
10. Czemu bezy brązowieją? Kiedy temperatura w piekarniku jest za wysoka. Pamiętajmy - bezików się nie piecze - je się suszy!
11. Co z żółtkami? Bezy najlepiej przygotować ze świeżych białek. Istnieje wiele przepisów, do których możemy wykorzystać żółtka, które zostały nam po przygotowaniu bezów. Zerknij na nasz poradnik "[Jak wykorzystać resztki aby nic się nie zmarnowało](#)."
12. Przepis ten nie nadaje się na [bezę Pavlova](#).
13. Przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku, w suchym miejscu.