

Beza

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 4 h

Użyte akcesoria :

- motylek

Przygotowanie :

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
 2. Do czystego i suchego dzbanka miksującego założyć motylek, wlać białka, dodać szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubijać – 4 minuty, prędkość 4.
 3. Ponownie ubijać – 4 minuty, prędkość 4. Podczas pracy przez otwór w pokrywie dodawać stopniowo 350 g cukru pudru, 1 łyżkę mąki ziemniaczanej i 1 łyżkę octu jabłkowego.
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, zdjąć motylek. Pianę przełożyć na przygotowaną blachę.
 5. Piec 5 minut w temperaturze 180°C, następnie zmniejszyć temp. do 130°C i piec 90 minut. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić bezę na 2 godziny, do całkowitego ostygnięcia.
-

Wskazówki :

Aby beza wyszła, dzbanek miksujący i motylek muszą być czyste i suche, a w białku nie mogą znajdować się fragmenty żółtka.