

# Duszki bezowe

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 20 duszków

Czas gotowania: 9 minut

---

### Użyte akcesoria :

- motylek

---

### Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wlać białka z 4 jaj i wsypać szczyptę soli.  
Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
2. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Czas 4 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsypywać 200 g cukru drobnego do wypieków. Ubijać pianę z cukrem, aby ten się rozpuścił i nie był wyczuwalny w pianie.
3. Zdjąć pokrywę. Masę bezową przełożyć do worka cukierniczego, ściąć kawałek worka na brzegu, aby powstała nieduża dziura do wyciskania bezy.
4. Wyciskać duszki, unosząc rękaw cukierniczy ku górze.
5. Piekarnik nagrzać do 90°C, suszyć bezy około 120 minut.
6. Kostkę czekolady rozpuścić. Przy pomocy wykałaczki na bezach namalować czekoladowe oczy i usta.