

Bezowe choinki

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 100°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 min./prędkość 4.
 3. Ponownie ubijać – 4 min./prędkość 4. Podczas pracy przez otwór w pokrywie dodawać stopniowo 350 g cukru pudru, 1 łyżkę mąki ziemniaczanej oraz 5 kropli zielonego barwnika.
 4. Otworzyć pokrywę dzbanka, zdjąć motylek. Pianę przełożyć do worka cukierniczego z końcówką w kształcie gwiazdki. Zaczynając od góry wyciskać coraz dłuższe poziome pasy, tworząc kształt choinki. Ozdobić posypką lub perełkami cukrowymi.
 5. Piec 3 godziny w temperaturze 100°C. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić bezę na 1 godz., do całkowitego ostygnięcia.
 6. Bezowe choinki przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku.
-

Wskazówki :

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