



BEZA - PRZEPIS PODSTAWOWY (1 KRAŻEK)

Składniki:

- 3 białka
- 150 g drobnego białego cukru
- 1 łyżeczka białego octu winnego
- szczypta soli

Każde kolejne białko + 50 g cukru

Wykonanie:

- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- białka wlać do miski, dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę
- do ubitej piany dodać ocet winny, a następnie miksować i dodawać po łyżce cukru
- miksować do momentu, aż cukier całkowicie rozpuści się w pianie, a piana będzie lśnić
- na dużą blaszkę nałożyć papier do pieczenia i odrysować kółko (wielkości dużego talerza lub mniejszej blaszki do pieczenia)
- na papier w obrębie koła nałożyć równomiernie pianę z białek
- niezwłocznie wstawić do przygotowanego piekarnika i piec około 5 minut w temperaturze 180°C, a następnie obniżyć temperaturę do 140°C i piec 90 minut
- po tym czasie wyłączyć piekarnik, lekko uchylić drzwiczki od piekarnika i zostawić na kilka godzin do całkowitego wystudzenia krążka bezowego

Bezę najlepiej upiec dzień wcześniej.