

Mini bezy z malinami



czas przygotowania: **180 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

KREM:

- krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 400 ml

BEZY:

- ubite białka - 140 g
- cukier drobny - 200 g
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- świeże maliny - 150 g
- gorzka czekolada - 80 g

Sposób przygotowania

- 1** Przed przystąpieniem do ubijania bezy nagrzej piekarnik do 150°C. Blaszke wyłóż papierem do pieczenia.
- 2** Białka (powinny być o temperaturze pokojowej) przelej do misy miksera. Ubij na pianę, niekoniecznie idealnie sztywną. Stopniowo dodawaj cukier, po łyżce, cały czas miksując na najwyższych obrotach miksera.
- 3** Miksuj dokładnie i długo po każdej dodanej porcji cukru. Na koniec piana powinna być sztywna, gęsta i błyszcząca. Bardzo ważne jest również, aby cukier w trakcie ubijania dokładnie się rozpuścił i nie był wyczuwalny w bezie.
- 4** Nie zmniejszaj również ilości cukru, bo beza może się nie udać. Na koniec dodaj sok z cytryny i ubić krótko. Dodaj przesianą skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj szpatułką.
- 5** Masę bezową wyłóż do rękawa cukierniczego i wyciśnij na blaszce gniazdko.
- 6** Bezy wstaw do piekarnika nagrzanego do 150°C i od razu zmniejsz do temperatury 120°C. Susz przez około 2 godziny. Po tym czasie bezy powinny być białe, chrupiące z zewnątrz, na spodzie oraz bokach.
- 7** Do wysokiego naczynia wlej 400 ml zimnego mleka. Wsyp zawartość

torebki, miksuj na najwyższych obrotach ok. 3 min. Gotowy krem przełóż do rękawa i wyciskaj do środka każdego gniazdka bezowego.



Wierzch ozdób malinami i kawałkami czekolady.



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini bezy z malinami



Krem do karparki

Pyszny krem do karparki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe.
Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g