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. Blaszkę 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 gniazdka.

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.

8. Wierzch ozdób malinami i kawałkami czekolady.

9. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini bezy z malinami

Krem do karpatki

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

Opakowanie zawiera: 145g