

Mini bezy z malinami

Czas przygotowania: **180 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Krem do karparki	<p>KREM - składniki</p> <p>krem do karparki Gellwe - 1 opakowanie mleko - 400 ml</p> <p>BEZY - składniki</p> <p>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</p>

Krok	Opis 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 miski 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!