

Beza Pavlova



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: 42 Ocena: 384



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 6 białek
- cukier waniliowy
- łyżka mąki ziemniaczanej
- łyżka soku z 1 cytryny
- dwie śmietany kremówki 30% lub 36% (400 g)
- owoce
- aromat cytrynowy

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek. Nie wiem czemu tak jest, że jeżeli nawet odrobina żółtka znajdzie się w białku to nie ma szans aby ubiła się z nich piana. Tak jest więc uważajcie bo w tym przepisie wykorzystujemy tylko białka. Do nich dodaję cukier waniliowy i cukier puder - ubijam na gęstą pianę. Dodaję sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną, mieszam. Piekarnik rozgrzewam do 150 stopni. Wykładam ubitą pianę na papier do pieczenia starając się uformować okrąg. Nie musi być on duży, maksymalnie około 25 cm średnicy. Piekę około 1,5 godziny. Z wierzchu można przykryć ją folią aluminiową aby nie spiekła się za bardzo. Po upieczeniu zostawiamy ją do całkowitego wystygnięcia. W tym samym czasie ubijam śmietankę kremówkę z 4 łyżkami cukru pudru i odrobiną aromatu cytrynowego. Ubitą pianę nakładam na bezę a na nią truskawki lub inne świeże owoce. Dekoruję listkami mięty. Bezę trzymam w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: