

Beza z malinami i bitą śmietanką waniliową



Autor: **sylwiach**

Przepisów: 5 Ocena: 106



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- białka z dużych jaj, 5 sztuk
- cukier puder, 1,5 szklanki
- mąka krupczatka, 2 łyżki
- ocet, 1 łyżka
- śmietana 36 %, 500 ml
- cukier, 0,5 szklani
- laska wanilii, 1 sztuka
- maliny, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Ubijamy białka ze szczyptą soli. Gdy już będą bardzo sztywne, stopniowo wsypujemy cukier i ciągle ubijamy. Gdy masa stanie się lśniąca, wsypujemy mąkę i ocet. Delikatnie ale dokładnie mieszamy
- 2 Pianę wykładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy formę do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i zmniejszamy temp. do 160. Pieczemy 30 minut po czym zmniejszamy temp. do 60 stopni i pieczemy kolejne 20 minut. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i suszymy bezę około 2 godzin. Nie otwieramy przez ten czas piekarnika.
- 3 Ubijamy śmietanę z cukrem pudrem i wydrążonym środkiem z laski wanilii. Nakładamy delikatnie na gotową bezę. Na wierzchu układamy owoce. Podajemy od razu po przygotowaniu. :)

Twoje notatki do przepisu: