

Beza



CYNOWA_BEATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na bezę

jajko	5 szt xl
cukier drobny	250 gram
mąka ryżowa	1 łyżka
ocet winny	1 łyżka

Przybranie

śmietanka kremowa	400 ml 36%
skórka z limonki	1 łyżeczka
cukier drobny	1 łyżka
owoce jagodowe	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miska, w której będą ubijane białka, musi być sucha. Białka oddzielamy od żółtek (żółtka przewalamy do szczelnego słoika i chowamy do lodówki, użyjemy do innego deseru albo jajecznicy), Białka pozostawiamy na kilkanaście minut by nabrały temperatury pokojowej. Jeśli używamy jajek nie z lodówki, to sprawa załatwiona od razu :)

Wyjmujemy blachę i wykładamy papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzewamy do 170 C (górną dół)

Białka ubijamy na sztywną pianę, na niskich obrotach. Następnie stopniowo dodajemy cukier, mieszając po każdej łyżce. Na koniec miksuj przez minutę na najwyższych obrotach. Potem dodaj ocet i mąkę i delikatnie zamieszaj całość.

Gotową masę wyłóż na blachę tworząc okrąg na 22 cm wygładz jego brzegi i włóż do nagrzanego piekarnika. Od razu zmniejsz temperature do 150 stopni. piecz przez 70-80 minut

I teraz zależnie od piekarnika beze trzeba obserwować. powinna lekko się rozlać i nabrać beżowego koloru jeśli wyczuwamy silny zapach karmelu możliwe że się zbyt przypieka od dołu nieprzejmujcie się jeśli nie wyjdzie idealnie za pierwszym razem, musimy poznać nasz piekarnik z tą damą i bacznie ja obserwować. Na koniec pieczenia zostawiamy ja w uchylonym piekarniku by całkowicie wtstygła i popękala.

Kremówkę ubijamy przez 3-4 minuty aż stanie się gęsta i sztywna, dodajemy cukier, skórkę z limonki i jeszcze chwile ubijamy. Na wystudzoną beze wykładamy krem i owoce, podajemy od razu.