

Beza z malinami



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	4 szt
cukier	0,75 szkl
sól	szczypta
sok z cytryny	1 łyż
maliny świeże	2,5 szkl
mięta	10 listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubić na sztywna pianę ze szczyptą soli. Dodać cukier i ubijać aż się rozpuści i nie będą wyczuwalne kryształki cukru, w międzyczasie dodać sok z cytryny.
- KROK 2 Masę wyłożyć na papier do pieczenia i rozsmarować na dwa lub trzy krążki. Piec 70 minut w temp. 100 stopni.
- KROK 3 Maliny opłukać, listki posiekać.
- KROK 4 Po upieczeniu i wystudzeniu na bezę wyłożyć maliny
- KROK 5 Posypać mięta