

## Kakaowe torciki bezowe



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki do bezy

<b>białko</b>	2 sztuki
<b>cukier brzozowy</b>	125 gramów
<b>kakao</b>	1 łyżka

#### Składniki do twarogu

<b>ser biały</b>	120 gramów
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki
<b>cukier brzozowy</b>	1 łyżka
<b>skórka z limonki</b>	0,5 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

125 G CUKRU BRZOSOWEGO DOKŁADNIE MIELIMY W MŁYŃKU. Z BIAŁEK UBIJAMY SZTYWNĄ PIANĘ, PO CZYM DELIKATNIE DOSYPUJEMY CUKIER, CAŁY CZAS UBIJAJĄC. PO DODANIU CUKRU PIANA POWINNA BYĆ GŁADKA. NASTĘPNIE POWOLI DODAJEMY KAKAO, AŻ DOKŁADNIE WYMIESZAMY JE Z CAŁĄ PIANĄ. TAK PRZYGOTOWANĄ PIANĘ WYCISKAMY ZA POMOCĄ RĘKAWA LUB WYKŁADAMY ŁYŻKĄ NA PAPIER DO PIECZENIA. MIĘDZY BEZAMI ZOSTAWIAMY TROCHĘ MIEJSCA, PONIEWAŻ DELIKATNIE WYROSNĄ. WSTAWIAMY JE DO PIEKARNIKA NAGRZANEGO DO 110°C I PIECZEMY PRZEZ 50 MINUT. PO TYM CZASIE WYŁĄCZAMY PIEKARNIK I POZWALAMY BEZOM WYSTYGNĄĆ. TWARÓG MIELIMY Z JOGURTEM I CUKREM DO UZYSKANIA KREMOWEJ KONSYSTENCJI I DOKŁADNIE MIESZAMY ZE SKÓRKĄ LIMONKI. BEZY PO PRZESTYGNIECIU PRZEKRAWAMY NA PÓŁ I SMARUJEMY JE W ŚRODKU TWAROŻKIEM. ZŁOŻONE BEZY WYKŁADAMY NA TALERZ.

SMACZNEGO!

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)

