

Malinowa fantazja



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	6 szt
cukier	300 dag
kakao	6 łyżeczka
czekolada gorzka	1 szt
sok z cytryny	1 łyżka
śmietana 30%	1 opakowanie
Do dekoracji:	1 szklanka
maliny świeże	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy z cukrem potem dodajemy kakao i pocięta drobno czekoladę .Na koniec cytrynę ,żeby beza była krucha a w środku ciągnąca .

Wlewamy do tortownicy .Wstawiamy do mocno nagrzanego piekarnika 200 stopni na 3 min potem zmniejszamy do 160 i pieczemy godzinę .Ubijamy śmietanę nakładamy grubo na czekoladową bezę -ostudzona wcześniej na śmietane kładziemy maliny .