

Beziki z truskawkami



AGNIESZKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	4 szt
cukier	9 łyżka
truskawka	1/2 kg
polewa truskawkowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy białka z cukrem na sztywno aż cukier się całkiem rozpuści. Przygotowujemy blachę, którą musimy przykryć pergaminem specjanym do pieczenia. Szprycą lub woreczkiem wypełnionym masą nakładamy w formie malutkich okrągłych "placuszków" masę z białka. Naokoło każdego placuszka musimy zrobić "szlaczek" aby później móc włożyć do środka owoce. Suszymy beziki w piekarniku nagrzanym do ok. 80 stopni przez ok. 2,5 do 3 godzin. Po ostygnięciu wyjmujemy i wkładamy do każdego bezika umyte truskawki i polewamy sosem truskawkowym. Najlepiej by truskawki były w całości i raczej mniejsze. Jeśli są duże to musimy je pokroić na ćwiartki lub na pół.