

tort bezowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
cukier	1 szklanka
sok z cytryny	1 łyżeczka
kremówka	1 szklanka
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier i sok. Powstałą masę wyłożyć na tortownicę zostawiając jednak ok. 2 szprycy. Aby wycisnąć małe rozetki. Piec ok. godziny a potem suszyć przy uchylonych drzwiczkach. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym wyłożyć na ostudzonym cieście. wokół ciasta ułożyć bezy. Środek z kremówką udekorować dowolnymi owocami. Schłodzić w lodówce.