

Kakaowe torciki bezowe



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki do bezy

białko	2 sztuki
cukier brzozowy	125 gramów
kakao	1 łyżka

Składniki do twarogu

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

125 G CUKRU BRZOZOWEGO DOKŁADNIE MIELIMY W MŁYNKU. 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 WYSTYGNAĆ. 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](#)

