

Torcik



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka jaj	4 sztuki
cukier puder	30 dag
mąka kukurydziana	1 łyżka
zapach waniliowy	1/2 łyżeczki
śmietana kremówka	300 ml
truskawki świeże	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę dodając podczas ubijania po łyżce cukru pudru. Dodać następnie po łyżce mąki. Na koniec dodać aromat waniliowy i jeszcze przez chwilę ubijać. Piekarnik nagrzać do 220 stopni. W tym czasie masę przełożyć do tortownicy. Wstawić do piekarnika, zapiekać około 5 minut, po czym zmniejszyć temp. Do 190 stopni i zapiekać bezę jeszcze 90 minut. Śmietanę ubić, wyłożyć na wystudzoną bezę i ozdobić truskawkami.