Beziki cytrynowe

Trudność:

Czas przygotowania: 45min , Czas gotowania: 1g 20min
Całkowity czas: 2g 5min , Porcja: **8**

367 Kalorii , **0 g** Cukrów , **41 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: https://srecepty.pl/beziki-cytrynowe

Przygotowanie

Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Kiedy piana będzie sztywna i lśniąca, dodaj sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę ubijaj. Przełóż pianę do rękawa cukierniczego i wyciskaj beziki na blachę. Pozostaw niewielkie odstępy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 110 °C na godzinę i 15 minut. Tymczasem przygotuj krem w kąpieli wodnej. Sok z cytryn, cukier oraz żółtka wrzuć do miski, umieść ją nad gotującą się wodą. Mieszaj cały czas, aż powstanie gęsty, jasny krem. Przestudź i dodaj masło. Wymieszaj. Wstaw do lodówki na pół godziny, aby stężał. Przed użyciem dodaj serek mascarpone. Przekładaj po dwa beziki kremem.

Składniki

- 3 białka
- 150 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- Krem cytrynowy: 2 żółtka
- 100 g cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 cytryny (do wyciśnięcia soku)
- 1 łyżka Mascarpone
- 50 g masła

Kategorie

Urodziny, Specjalny dzień, Wizyta, Słodycze