Bezy

Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 2g 30min
Całkowity czas: 2g 50min , Porcja: **3**

639 Kalorii , **2 g** Cukrów , **46 g** Tłuszczy , **49 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: https://srecepty.pl/bezy

Składniki

- 8 jajek
- 50 dkg cukru kryształu
- 10 dkg masła
- 1 cukier waniliowy

Kategorie

Dzień Matki, Halloween, Urodziny, Sylwester, Walentynki, Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Wizyta, Desery

Przygotowanie

Ubić białka na sztywną pianę, wsypać 40dkg cukru i dalej ubijać, aż kryształki cukru rozbiją się i masa będzie gładka. Zrobić z papieru pergminowego kornet, włożyć do niego ubitą masę, uciąć nożem koniec kornetu i wyciskać okrągłe ciasteczka w kształcie kapelusza grzyba na tortownicę lub blachę wyłożoną pergaminem wysypanym niezbyt gęsto cukrem pudrem. Suszyć w piecu (nie bardzo gorącym) 2 do 3 godzin. Po wysuszeniu zdjąc ciasteczka z pergaminu i łączyć po 2 sztuki, przekładając kremem. Przyrządzanie kremu: Żółtka z cukrem włożyć do rondelka, wstawić w drugi rondelek z gotującą wodą i mieszać, aż się masa zaparzy. Następnie wyjąc rondelek na podstawkę i mieszać dalej, aż do ostudzenia. Masło utrzeć do białości, wmieszać cukier waniliowy i połączyć z masą przez dokładne wymieszanie. Przekładać ciastka.

Porady dotyczące przepisu

Piany nie należy ubijać w aluminiowym naczyniu.