

Idealne mini bezy niezapominajki

Te bezy są idealne do niezdrowego podgryzania jak i jako ozdoba na tort. Są malutkie, słodkie i ciągnące się w środku. Dziś podam Wam przepis na bezę idealną, który u mnie sprawdza się w 100%. Długo kombinowałam, szukałam przepisów, piekłam w różnych temperaturach aż się udało: idealnie biała, w środku ciągnąca się, a z zewnątrz chrupiąca. Mam nadzieję, że i Wam się uda.



Składniki na bezy niezapominajkowe:

- 2 białka,
- 100 g cukru,
- 3/4 łyżki octu

Potrzebujemy także:

- niebieski barwnik w żelu (używam barwników żelowych firmy Wilton),
- rękaw cukierniczy z tyłką numer 2D lub podobne)

Przygotowujemy idealną bezę:

1. W kąpieli wodnej (zagotowujemy w garnku wodę i zmniejszamy gaz, tak by woda cały czas bulgotała. Nad garnkiem ustawiamy misę z robota kuchennego, tak by dno misy nie dotykało wrzątku) mieszamy łyżką białka z cukrem. Podgrzewamy tak długo, by cukier się całkowicie rozpuścił. Sprawdzimy to biorąc odrobinę płynu między palce, jeśli wyczuwamy grudki, to znaczy to, że cukier się nie do końca rozpuścił.
2. Misę z białkami wstawiamy do robota kuchennego, dodajemy octu i ubijamy tak długo, aż dno misy nie będzie ciepłe, a masa będzie świeżą i sztywna.
3. Jeśli chcemy otrzymać niebieski kolor bez, to teraz dodajemy barwnika i mieszamy masę robotem.
4. Piekarnik nastawiamy na 100 stopni.
5. Do rękawa cukierniczego z tyłką nakładamy masę białkową i na papier do pieczenia wyciskamy kwiatki.
6. Bezy pieczemy około 20-25 minut. Ja sprawdzałam bezę, kiedy jej wierzch był chrupki, wyłączyłam piekarnik, uchyliłam drzwiczki i studziłam.
7. Smacznego!