

Bezy czekoladowo-orzechowe



Składniki

blacha uniwersalna

Bezy:

białka

165 g - cukru pudru

1/2 łyżeczka - soku z
cytryny

- szczypta - soli

100 g - wiórków

czekoladowych

135 g - zmielonych

orzechów laskowych

Poza tym:

małe orzechy laskowe w
całości

wafle (opłatki) lub papier
do pieczenia

Opis wykonania

Przepis na bezy czekoladowo-orzechowe.

Białko ubić na sztywno. Stopniowo dodawać przesiany cukier puder, sok cytrynowy i sól. Następnie dalej ucierać dodając po trochu wiórki czekoladowe i zmielone orzechy laskowe. Dwoma łyżeczkami do herbaty formować małe grudki, rozmieszczając je na papierze do pieczenia lub na cienkim wafle (jak opłatek). Na każdej kuli położyć orzech laskowy i lekko wcisnąć w masę. Potem piec w podany sposób. Ilość ciasta wystarcza na dwie blachy.

Sposób nastawiania: grzanie górne/dolne 120-140°C, 35-45 minut.

Wariant: jeżeli chcemy zrobić kasztany kokosowe to zamiast czekolady i orzechów do masy dodać 170 g wiórków kokosowych. Do obłożenia można użyć kawałków orzecha kokosowego.

Wskazówka: jeżeli używa się papieru do pieczenia, to nie jest konieczny wafel (opłatek). Czas pieczenia drugiej blachy ulega skróceniu o ok. 5-10 minut.