

Kakaowa beza z nadzieniem migdałowo-czekoladowym



Składniki

2 szt. - Białka jaj
70 g - cukier puder
60 g - cukier kryształ
1 łyżka - mąka ziemniaczana
2 łyżka - kakao
15 dkg - masło
10 dkg - cukier puder
1 szt. - jajko
5 dkg - czekolada gorzka
3 łyżka - zmielone migdały

Opis wykonania

Każde dziecko lubi czekoladę a jeśli jest ona połączona z kruchą bezą i pysznym nadzieniem to napewno żaden łakomczuch się jej nie oprze!

Odzielamy białka od żółtek, wcześniej schłodzone ubić na sztywną pianę z odrobiną soli, pod koniec dodawać partiami na przemian cukier z cukrem pudrem ,po jednej łyżce. Kiedy białka osiągną pożądaną gęstą i lśniąca konsystencję, dodać mąkę z kakao, połączyć. Z masy bezowej tworzymy pożądaną kształt, w moim wypadku krążki wielkości góry szklanki,które wyciskamy na papier do pieczenia. Piec w temperaturze 120 ° C, 50-60 minut. Ususzone bezy pozostawić na papierze do pieczenia do wystygnięcia, lub w piekarniku. Jak bezy będą nadziane masą czekoladowo-migdałową to na koniec posypać kakao.Jajko ubić z cukrem na parze na pulchną masę, ostudzić w zimnej wodzie ciągle ubijając.Dodać roztopioną w gorącej kąpieli czekoladę,migdały i olejek i wszystko połączyc na jednolitą masę.Bierzemy beze przekładamy masą czekoladowo-migdałową,przyklejamy drugą beze ,wierzch posypujemy kakao,możemy połąć czekoladą lub posypać pokruszonymi kawałkami czekolady!