

udana beza na zawsze



Opis wskazówki

Ocet kluczem do sukcesu. Ubijam białka i dodajemy ocet. Dopiero potem resztę składników. Inaczej robiąc zmarnowałam 30 jajek na próby :)

Pianę z białek ubijam na sztywno. Dodaje ocet i miksujemy. Białka będą bielsze a piana zgęstnieje. Wtedy dodaje cukier puder i miksujemy do rozpuszczenia cukru. Na koniec odrobina mąki ziemniaczanej i formuje beze. Piana jest na tyle gęsta że spokojnie możemy uformować kształt Pavlowej. Powodzenia.