

przygotowanie bezy



Opis wskazówki

Bezy kruche lekko ciągnące i z pianką w środku (Pavlova)

Przygotowanie bezy jest proste, tak naprawdę jest proste. Przepisy na bezy można znaleźć wszędzie różnice są następujące. Bezy chrupkie i suche robimy z białek i cukru i suszymy w temp. 100-120 C 5 godzin. Bezy Chrupkie i ciągnące robimy tak jak chrupkie tylko pieczemy w 150 C około 1 godziny w zależności od wielkości bezy. Bezy Chrupkie, ciągnące i lekko piankowe robimy z dodatkiem skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej również w temp 150 C.. Bezę Pavlova czyli chrupką z wierzchu a piankową w środku wykonujemy z dodatkiem skrobi jak w poprzedniej bezie i octu który nie pozwala bezie się za mocno wysuszyć i powoduje, że beza w środku nie jest pusta tylko wypełniona jakby delikatną ale upieczoną pianką. Moja bratanica najbardziej lubi te chrupko ciągnące które piekę jej takie jak na zdjęciu.