

Lekkie, puszyste bezy



Opis wskazówki

Bezy mogą okazać się deserem prostym do wykonania, jeśli będziemy przestrzegać kilku zasad

1. Bardzo zimne białka. Nawet białka z zamrażarki mogą zawierać małe grudki lodu. Niska temperatura sprzyja puszystej i sztywnej pianie. 2. Zamiast zwykłego białego cukru polecam używać trzcinowy demerara, lub domieszkę muscovado. Bezy zyskują dzięki temu dodatkowe akcenty smakowe. 3. W większości przepisów podaje się tylko ilość białek, co w przypadku różnej wielkości jaj może zaburzać proporcje. Dlatego z doświadczenia polecam stosować stosunek wagowy: 1 część białek do 1,5 części cukru 4. Surowe bezy należy wstawiać do piekarnika nagrzanego do 140 stopni, aby po 5 minutach zmniejszyć do około 100, a następnie suszyć przez ponad 2 godziny. Na drugą godzinę suszenia można uchylić drzwiczki piekarnika. Jeśli ktoś woli ciągnący środek, może pominąć ostatnią radę.