

Owocowa Beza

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: ewa19a, dnia 20 Grudnia 2011r. o 18:02

Tagi: [beza](#), [owoce](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
białko	4	szt.	nabiał
cukier	300	g	dodatki
cukier puder	4	łyżka	dodatki
śmietana 36%	400	ml	nabiał
borówka	200	g	owoce
kiwi	2	szt.	owoce
truskawka	200	g	owoce

Opis

Ubijamy pianę z białek, dodając stopniowo cukier. Wkładamy masę do szprycy i wyciskamy bezy na papier do pieczenia. Pieczemy 45 minut w temp. 150°C.

Śmietanę mocno schłodzić w lodówce. Miksować mikserem do uzyskania gęstej konsystencji. Kiedy śmietana zgęstnieje dodać cukier puder.

Upieczone Bezy dekorujemy bitą śmietaną i ulubionymi owocami.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 70min.
 Cana:
 Liczba kalorii: