

Mini bezy z kremem malinowym

Mini bezy z kremem malinowym z Cukrem wanilinowym Premium Dr. Oetkera

6 sztuk



średni

40 Min.



Składniki:

Składniki:

3 szt. białka
120 g cukru

Masa malinowa:

200 szt. malin
250 ml śmietanki 30% tł.
1 łyżeczka Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
2 łyżki cukru pudru
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera

Do dekoracji:

50 g malin

1 Sposób przygotowania:

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 115°C, użyj funkcji termoobiegu.

Białka ubij na pianę stopniowo dodając cukier, aż do uzyskania gęstej i błyszczącej masy. Następnie przełóż beżę do woreczka cukierniczego z tyłką w kształcie gwiazdki i wyciskaj na blaszce 6 okrągłych bez (z płaską podstawą i wyższymi brzegami).

2 Pieczenie:

Bezy wstaw do piekarnika i susz. Po upieczeniu pozostaw bezy do wystudzenia w uchylonym piekarniku.

Piekarnik elektryczny: 115 °C

Czas suszenia: ok. 90 min.

3 Masa śmietanowa:

Maliny zmiksuj i przetrzyj przez sitko.

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem wanilinowym dodając pod koniec cukier puder wymieszany ze śmietan-fixem.

Bitą śmietanę wymieszaj z przetartymi malinami. Przełóż do woreczka z ozdobną końcówką i napełnij kremem bezy.



- ④ **Dekorowanie:**
Bezy udekoruj malinami.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Bezy można upiec dzień przed podaniem.

