

Bezy sultańskie



Potrzebne narzędzia*:

- metalowa lub żaroodporna szklana miska
- duży garnek
- mikser
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- [termometr cukierniczy](#) (opcjonalnie)
- duży rękaw cukierniczy (użyłam [silikonowego](#))
- małe rękawy cukiernicze (wykorzystałam [jednorazowe](#))
- [mata silikonowa](#) (lub papier do pieczenia, jednak mata w tym przypadku będzie znacznie lepsza)
- [tylka sultańska](#) (mam tyłkę A i B z podanego linku)
- małe tylki do wykonania „gwiazdek” i „listków” (polecam [zestaw](#), w którym znajdziesz wszystkie potrzebne tylki)
- [barwniki spożywcze](#) (użyłam barwników żelowych)
- blacha z piekarnika

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Bezy sultkańskie



Potrzebne składniki (na ok. 25 sztuk):

120 g białek (około 4 białka)

240 g drobnego cukru do wypieków

Opis przygotowania:

1. Białka jaj i cukier podgrzewaj w kąpeli wodnej do temperatury około 55°C.
2. Gorącą masę przelej do miski miksera i ubijaj na wysokich obrotach przez około 10 - 15 minut.
3. Do części bezy dodaj odrobinę barwnika żelowego i wymieszaj silikonową szpatułką.
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego i wyciskaj masę trzymając rękaw prostopadle do blaszki.
5. Na bezy z dziurką wyciśnij kolorowe gwiazdki, kwiatuszki i listeczki używając zabarwionej wcześniej na różne kolory masy bezowej.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 80°C i susz przez około 1,5-2 godziny.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)