

Lizaki bezowe - choinki



Potrzebne narzędzia*:

- rękaw cukierniczy (korzystam z [takiego](#) silikonowego)
- tylka w kształcie płątka nr [104](#) (możesz użyć innej jednak efekt też będzie inny)
- [termometr cukierniczy](#) (opcjonalnie)
- [patyczki do lizaków](#) lub zwykłe patyczki do szaszłyków (wykorzystałam bambusowe patyczki o długości 15cm zakupione w sklepie TEDI. Jeżeli chcesz wykorzystać lizaki jako topper na torcie to patyczki do szaszłyków będą lepsze, ponieważ są cieńsze i dłuższe)
- [barwnik spożywczy](#) (opcjonalnie - białe choinki też mają swój urok; użyłam barwnika w żelu)
- pęseta do nakładania cukrowych posypek
- [posypki cukrowe](#) w kształcie perełek, gwiazdek, czy ostrokrzewu
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- metalowa lub żaroodporna szklana miska
- duży garnek
- mikser
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)
- blacha
- papier do pieczenia lub [mata silikonowa](#)
- wstążka do dekoracji lizaków (opcjonalnie)

*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

Lizaki bezowe - choinki



Potrzebne składniki (na ok. 10 sztuk):

Beza szwajcarska:

120 g białek (około 4 białka)

240 g drobnego cukru

Opis przygotowania:

Beza szwajcarska:

1. Białka jaj i cukier podgrzewaj w kąpeli wodnej do temperatury około 55°C.
2. Gorącą masę przelej do misy miksera i ubijaj na wysokich obrotach przez około 10 - 15 minut.
3. Do bezy dodaj odrobinę barwnika żelowego i wymieszaj silikonową szpatułką.
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego i wyciśnij odrobinę bezy na blachę. Włóż w nią patyczek i dociśnij
5. Wyciskaj kształt choinki.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 70°C i susz przez około 2-2,5 godziny

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog 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)