

# Mini Parłove z lemon curdem



## Potrzebne narzędzia\*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- silikonowa łopatka
- waga kuchenna (np. taka)
- duży rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy (opcjonalnie)
- metalowy ring o średnicy około 7,5 cm (opcjonalnie)
- mała szpatułka cukiernicza (opcjonalnie)

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

## Składniki na 8 bez:

- 180 g białek (białka z 6 jaj)
- 300 g drobnego cukru do wypieków
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej

## Do dekoracji:

- lemon curd z tego przepisu na cytrynowe stokrotki
- świeże owoce np. truskawki, maliny, borówki

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

## Opis przygotowania:

1. Białka umieść w metalowej lub szklanej misie. Miska powinna być czysta i sucha, a białka powinny być dobrze oddzielone od żółtek.
2. Zaczynij ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy białka lekko się spenią dodaj sok z cytryny i ubijaj dalej powoli zwiększając obroty miksera.
3. Nie ubijaj zbyt długo ponieważ możesz "przebić" białka, co zniszczy ich elastyczność. Ubijaj tylko do powstania tzw. soft peaks czyli miękkich wierzchołków (piana na mieszadle utworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada).
4. Gdy powstaną miękkie wierzchołki, nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier. Po wsypaniu jednej łyżki cukru odczekaj pół minuty zanim wsypliesz następną.
5. Zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo aż cukier całkowicie się rozpuści. Może to zająć około 10 minut.
6. Gdy beza jest lśniąca i stabilna, a cukier całkowicie się rozpuścił, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
7. Bezę przełóż do dużego rękawa cukierniczego. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub matą silikonową ułóż ring o średnicy około 8 cm. Wypełnij go bezą do połowy wysokości (około 3,5 cm).
8. Następnie za pomocą małej szpatułki lub noża oddziel bezę od ringu.
9. Mini pavlove włóż do piekarnika nagrzanego do 120°C i po 5 minutach obniż temperaturę do 100°C. Susz przez około 90 minut.
10. Wyłącz piekarnik, a bezy pozostaw w środku do całkowitego wystygnięcia.
11. Na bezy wyłóż schłodzony lemon curd i udekoruj świeżymi owocami

## 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)