

Wegańska mini Parlora



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)

**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:

- 120 g aquafaby (wody po ciecierzycy z puszki*)
- 240 g drobnego cukru do wypieków
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka skrobi ziemniaczanej

*Puszkę z ciecierzycą włóż do lodówki dzień wcześniej. W standardowej puszcze ciecierzycy 400 g w zależności od producenta może znajdować się trochę więcej niż 120 g aquafaby. Cukru używam zawsze dwa razy więcej czyli jeżeli z puszki odlejesz 130 g wody po ciecierzycy, potrzebujesz 260 g cukru.

Do dekoracji:

- śmietanka kokosowa
- dowolne owoce lub frużelina

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. Wodę po ciecierzycy przelej przez sitko do miski miksera.
2. Ubijaj na wysokich obrotach. Gdy aquafaba lekko się spieni dodaj sok z cytryny.
3. Gdy powstanie sztywna piana zacznij stopniowo dodawać cukier. Po wsypaniu jednej łyżki cukru odczekaj pół minuty zanim wsypiesz następną.
4. Gdy masa będzie lśniąca i sztywna a cukier całkowicie się rozpuści (sprawdź to rozcierając odrobinę bezy między palcami) dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
5. Przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką z okrągłą końcówką. Następnie, trzymając rękaw prostopadle do blachy szprycuj bezy o średnicy 8 cm.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 120°C i od razu zmniejsz temperaturę do 100°C. Susz przez około 1 godzinę i 15 minut. Gotowe bezy są twarde z zewnątrz i z łatwością odchodzą od maty/papieru do pieczenia. Wtedy wyłącz piekarnik, a bezy pozostaw w środku do całkowitego wystudzenia.
7. Bezy przygotuj w dniu podania lub wieczór wcześniej i przechowuj w zamkniętym piekarniku lub suchym pojemniku. Udekoruj je dopiero tuż przed podaniem.

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)