

Świąteczne wieńce bezowe



Potrzebne narzędzia*:

- tylka sułtańska
- duży rękaw cukierniczy - użyłam silikonowego (pamiętaj, że tylka sułtańska jest bardzo duża i trzeba odpowiednio dociąć rękaw - jeżeli dotniesz wielorazowy rękaw będą do niego pasowały już tylko bardzo duże końcówki)
- mata silikonowa (ewentualnie papier do pieczenia)
- pęseta
- zielony barwnik spożywczy w żelu (korzystałam z barwnika FoodColours)
- posypka cukrowa w kształcie ostrokrzewu
- termometr cukierniczy (opcjonalnie)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- waga kuchenna (np. taka)
- mikser
- garnek, miska, 2 blaszki

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

Potrzebne składniki:

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

Świąteczne wieńce bezowe



Potrzebne składniki (na ok. 40 sztuk):

120 g białek (4 białka)

240 g drobnego cukru

Opis przygotowania:

1. Białka jaj i cukier podgrzewaj w kąpieli 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 bezy dodaj odrobinę barwnika żelowego i wymieszaj silikonową szpatułką.
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego i wyciskaj masę trzymając rękaw prostopadle do blaszki.
5. Za pomocą pęsety ułóż na bezach kolorowe posypki w kształcie listków i owoców ostrokrzewu.
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](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)