Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Безе

25 апреля 2012 10:23 · https://open-cook.ru/recipes/beze



В Питере вчера вечером было пасмурно, дождливо и холодно. Так что вот вам очередная вкусняшка к согревающей чашечке чая вечером.

Предупреждаю, делается просто, если у вас есть миксер, готовится 2 часа.

На один противень нам понадобится:

- 2 яичных белка (белки нужны охлажденные)
- 100 гр сахара
- щепотка соли
- кастрюля или металлическое блюдо

- пекарская бумага или пергаментная
- миксер или венчик

Для того чтобы белки хорошо взбивались, необходимо иметь сухую посуду. Аккуратно отделяем белки от желтков, чтобы и капли желтка не попало в белковую массу. Добавляем маленькую щепотку соли и взбиваем миксером до мягких пиков, т.е. когда масса еще не плотная, но пики уже появляются. Вы можете взбивать и венчиком, но для этого уйдет много физических сил.



Теперь постепенно небольшими порциями добавляем сахар и взбиваем до того состояния, когда можно будет перевернуть кастрюлю, а масса будет держаться:





Застилаем противень бумагой и выкладываем 2-мя ложками безе:



Получаем вот такую красоту:



Ставим противень с безе в духовку и устанавливаем температуру в 100 градусов, оставляем на 1 час. Включать духовку раньше не нужно, безе “сушится”, а не печется.

В это время наше безе чуть увеличится в размере:



Когда пройдет первый час, снижаем температуру до 90 градусов, приоткрываем духовку и держим еще 1 час.

У нас безе получилось восхитительным с приятным персиковым цветом.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Не нужно ждать пока безе остынет, оно уже готово к употреблению.



Приятного аппетита!



Комментарии: 10

Насок # 15:40 27.06.2012

Ой, как здорово:) Легко, когда есть миксер, конечно. Ну и вкуснятина такая:) Спасибо за рецепт.

Анна Нечаева # 19:29 27.06.2012

С миксером намного легче, но и обычным венчиком такое сделать можно (при наличии мужских рук)

Гость # 22:52 12.09.2012

kruto

Виктория # 06:39 26.09.2012

А сколько получиться всего бизе?

Анна Нечаева # 08:43 26.09.2012

Виктория, у меня получилось 24 штучки))

Лиана # 05:13 12.03.2014

Как думаете можно дрбавить красителя???

Анна Нечаева # 09:21 13.03.2014

Лиана, думаю, что можно спокойно добавить пищевой краситель =)

Таня # 21:36 14.07.2015

Обычным венчиком 10 мин взбивать, потом по чайной ложке сахар, больше нельзя, белки осядут

Татьяна # 06:31 25.08.2015

Обалдеть! Даже безе получилось! :)))

Не так давно открыла для себя Ваш сайт. Очень удобно. Рецепты простые, понятные. И все получается с первого раза.

Спасибо Вам!

Инэсса # 11:46 13.08.2016

спасибо за четкий рецепт. Все получилось. Вы Умничка