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

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

Пирожные безе+взбитые сливки

30 июля 2013 07:59 · https://open-cook.ru/recipes/pirozhnye-beze-vzbitye-slivki



Задумывались, правда, мини-павловы, но получилось безе со взбитыми сливками. Рецепт выкладываю, потому что пирожные оказались очень вкусными: хрустящее сладкое безе хорошо сочетается с нежными взбитыми сливками и свежими ягодами.

Рецепт мини-павловой брала ТУТ

На 2 противня безе:

- 4 белка
- щепотка соли
- 300 гр сахарной пудры

- 2 ч.л. кукурузного крахмала
- 1 ч.л. ванильного экстракта или пакетик ванильного сахара
- 2 ч.л. белого винного уксуса
- 200 мл сливок 35%
- свежие ягоды

Взбиваем белки с солью до мягких пиков, затем в 3-4 этапа добавляем сахарную пудру и ванильный сахар. Взбиваем до устойчивых пиков. Добавляем крахмал, винный уксус и экстракт ванили(если вы его используете), все перемешиваем.



теперь берем две столовые ложки и выкладываем безе на противень, застеленный пергаментной бумагой. Одной ложкой зачерпываем массу, второй снимаем. Выкладываем на некотором расстоянии друг от друга и чуть прижимаем сверху. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов и снижаем температуру **до 150**. Выпекаем 30 минут. По истечении этих минут выключаем духовку и оставляем внутри безе еще на полчаса **(дверцу духовки не открываем!)**.



Готовые безе выкладываем на решетку и даем полностью остыть, если силы воли хватит, потому что очень вкусные и хрустящие.

Сливки взбиваем в крепкую пену, можно добавить 1 столовую ложку сахарной пудры.

На безе выкладываем взбитые сливки и украшаем ягодами. Еще можно сверху разбить безе, тогда получится что-то типа корзинки, наполненной сливками.



Полностью остывшие безе и холодные взбитые сливки дают прекрасный вкус знойным летним днем.



Приятного аппетита!



Все эту вкуснятину кушали не только мы, но и гости. И, кажется, им безе со сливками понравились, потому что схомячили все.



Комментарии: 3

Мария # 13:39 26.02.2015

Скажите, а как и чем именно вы взбиваете белки?

> **Анна Нечаева** # 15:43 26.02.2015
>
> Взбиваю в обычном эмалированном сотейнике или металлической миске, если мало белков, то взбиваю венчиком, если много или лень, то миксером.

be t # 03:46 8.02.2019

Спасибо! Обязательно попробую