

Beziki czekoladowe

Co kupić?

- 3 białka
- 130g cukru
- Szczypta soli
- 80g gorzkiej czekolady

Jak przygotować?

1. Białka ubijaj w robocie planetarnym za pomocą trzepaczki.
2. Pod koniec ubijania dodaj szczyptę soli i zacznij wsypywać partiami cukier. Ubijaj do momentu, aż cukier całkowicie rozpuści się w białkach.
3. Gorzką czekoladę połam na kawałki, rozpuść delikatnie podgrzewając misę robota planetarnego do 60 stopni lub ustaw program roztapiania czekolady. Możesz też tradycyjnie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej.
4. Do białek cienkim strumieniem wlewaj czekoladę i wymieszaj już ręcznie dosłownie dwa razy. Masa ma być dwukolorowa.
5. Masę bezową przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdką.
6. Delikatnie nakładaj niewielkie porcje masy na blachę z papierem do pieczenia.
7. Beziki piecz 50-60 minut w temperaturze 110 stopni.