

# ANIA STARMACH

## Gniazda bezowe z marakują

### Co kupić?

- 5 białek
- 300g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 300ml śmietanki 36%
- 6 marakui

### Jak przygotować?

1. Białka ubijaj w robocie planetarnym za pomocą trzepaczki.
2. Pod koniec ubijania zacznij wsypywać partiami cukier. Ubijaj do momentu, aż cukier całkowicie rozpuści się w białkach.
3. Wtedy dodaj mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny, wymieszaj.
4. Masę przełóż do rękawa cukierniczego z końcówką gwiazdką.
5. Na blasze z papierem do piecze i formuj bezowe gniazda i pamiętaj o zachowaniu odstępów pomiędzy gniazdami.
6. Bezy piecz 120 minut w 120 stopniach.
7. Po upieczeniu pozostaw w wyłączonym piekarniku do całkowitego wystudzenia.
8. Śmietanę ubij w robocie planetarnym za pomocą trzepaczki.
9. Pod koniec ubijania dodaj łyżkę cukru waniliowego.
10. Śmietanę nałóż do każdego gniazda, a na wierzch nałóż ziarenka markuj.