



Безе

Beze



2 яичных белка
1,5 стакана сахара

- # Яичные белки вылить в глубокую посуду, добавить сахар.
- # Взбить миксером до образования белой пены.
- # На противень постелить бумагу для запекания или фольгу, немного смазать маслом. Массу заполнить в шприц для крема, без насадки и выдавить на противень безе размером с грец.орех.(Между безе оставить расстояние в 2 пальца. Если нет шприца, безе можно класть ложкой.)
- # Поставить в немного разогретую духовку и запекать не открывая крышки, пока не затвердеют,при температуре 80- 90.(Безе должны остьаться белого цвета).
- # Оставить остывать в духовке. Подавать к чаю.

Яичные желтки не должны попасть в белки, иначе не получиться пенообразная масса.