



Классическое безе

Безе - классическое французское пирожное. Легкая воздушная текстура и нежный ванильный вкус изысканного лакомства понравятся даже гурманам.

10 Порции



Средне



до 20 Мин.



Ингредиенты и способ приготовления:

Ингредиенты:

14 шт. Яичный белок

600 г Сахар

50 г Ванильный сахар Dr. Oetker

- 1 Белки с сахарами взбить на водяной бане до полного растворения сахара, продолжить взбивать в миксере до острых пиков.
- 2 Отсадить и сушить в духовом шкафу при 100 градусах.

