



Składniki:

- białka - 4 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- cukier - 3 szklanki
- ocet winny - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- słodka śmietanka 30% - 200 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżka
- owoce mieszanka - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stopniowo dodawać cukier i dokładnie miksować, aby cukier dobrze się rozbił. Pod koniec dodać ocet i mąkę i jeszcze miksować przez dwie minuty.
2. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i nakładać pianę tworząc okrąg o średnicy około 22 cm. Boki trochę podnieść (nałożyć więcej piany).
3. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni, włożyć bezę. Po 5 minutach zmniejszyć temperaturę do 140 stopni i piec około 70-80 minut. Pozostawić w uchylonym piekarniku na 2-3 godziny.
4. Śmietanę ubić na sztywno ze śmietan-fixem i cukrem pudrem. Rozprowadzić w środku tortu bezowego, na wierzchu ułożyć owoce.