





przepisy.pl

## Słodki bezowiec walentynkowy



### Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- kakao - 1 łyżka
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- rum - 3 łyżki
- beza - 2 opakowania

 30 minut  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Cukier ucieramy z jajami na parze.
2. Następnie dodajemy łyżkę kakao i 3 łyżki kawy rozpuszczalnej.
3. Nadal mieszamy na parze.
4. Następnie studzimy, co jakiś czas mieszając.
5. Osobno ucieramy 2 kostki Kasi, które potem dodajemy powoli do wystudzonej masy.
6. Miksujemy.
7. Na koniec dodajemy rum.
8. Przygotować okrągłą formę.
9. Wyłożyć ją papierem.
10. Na dno wykładamy bezy i masę, znowu bezy i masę i tak na przemian.
11. Wierzch tortu dekorujemy bezami jak na fotce.
12. Wkładamy do lodówki, aż zrobi się tort twardy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)