





Tort bezowy z alkoholem

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 0.75 szklanek
- śmietana Śnieżka - 1 opakowanie
- spirytus - 50 mililitrów
- beza - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Białka jajek ubić na pianę, ale nie na sztywno.
2. Następnie, ciągle ubijając, dodać cukier, żółtka i ubijać wszystko do 5 minut.
3. W drugiej dużej misce rozkręcić dwie kostki Kasi, ciągle ubijając, dodawać pianę, następnie kakao, spirytus, suchą śnieżkę i ubijać 3 minuty.
4. W tortownicy płyty bezowe lub bezy ułożone warstwami przekładać powstałym kremem, można dodać wydrążone wiśnie.
5. Wierzch udekorować bezami, wiśniami i czekoladą (np. czekoladowymi serduszkami).
6. Całość chłodzić w lodówce 2 godziny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl