

Rożki bezowe z kremem mlecznym

Korpusy bezowe

| | |
|------------------------|---------|
| BEZY-MERINGUE | 120 g |
| Cukier | 1.000 g |
| Woda ok. 100°C | 330 g |
| łącznie Korpusy bezowe | 1.450 g |

Warstwa powideł

| | |
|-------------------------|-------|
| Powidła śliwkowe | 300 g |
| łącznie Warstwa powideł | 300 g |

Krem mleczny

| | |
|----------------------|---------|
| BAZA MLECZNA | 900 g |
| Woda | 450 g |
| Margaryna kremowa | 750 g |
| Masło | 600 g |
| spirytus | 150 g |
| łącznie Krem mleczny | 2.850 g |

Polewa

| | |
|-------------------------|---------|
| KIDDY WEISS | 1.200 g |
| TŁUSZCZ SANETTA RSPO-MB | 300 g |
| łącznie Polewa | 1.500 g |

wykonanie:

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z cukrem i podczas ubijania dodać gorącą wodę. Ubijać do uzyskania sztywnej piany. Gotową masę wyszprycować na papier do pieczenia w postaci zawiniętych rożków. Suszyć w piecu.

Temperatura suszenia: 100 - 110 °C

Czas: około 90 minut

Powidła nanieść na środek ostudzonych korpusów bezowych w postaci wąskiego wałka.



Margarynę napowietrzyć z masłem, do uzyskania puszystej masy. KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą i dodać do tłuszczu ciągle ubijając. Pod koniec mieszania dodać spirytus.

Gotowy krem nanieść na korpus bezowy z powidłami, za pomocą worka z okrągłym zdobnikiem.

Ciastka schłodzić.

Składniki polewy podgrzać do 40 °C i wymieszać. Gotową polewą oblać rożki.

Opcjonalnie udekorować wierzch drobnym wzorem wykonanym z KOMPLET Kiddy Choco.

