

Ciasteczka bezowo-orzechowe z nadzieniem wiśniowym

KOMPLET BEZY-MERINGUE

BEZY-MERINGUE	100 g
Cukier	300 g
Woda ok. 100°C	300 g
NADZIENIE ORZECH WŁOSKI 40%	700 g
łącznie	1.400 g
Nadzenie	
Nadzenie wiśniowe	700 g
łącznie Nadzenie	700 g

wykonanie:

Wykonanie:

KOMPLET Bezy Meringue wymieszać z cukrem i podczas ubijania zalać gorącą wodą, ubijać na szybkim biegu miksera do momentu uzyskania sztywnej piany. Połączyć z KOMPLET Nadzieniem Orzech włoski 40 % i dokładnie wymieszać. Z gotowej masy wyszprycować na papier do pieczenia okrągłe korpusy i wypiec. temperatura wypieku: 230 °C
 czas wypieku: 7 minut
 Ostudzone ciasteczka przełożyć nadzieniem wiśniowym.



Z dobrego wypieczesz najlepsze!

