

www.SztukaKulinarna.pl

Beziki poziomkowe

ilość porcji **10** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	poziomek	
2	szt	białka	
20	dkg	cukier puder	
1	dkg	żelatyny	

Przepis Poziomki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki, przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować. Odcedzić część soku przez gazę. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, a gdy napęcznieje, podgrzać, aż się rozpuści. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier puder i żelatynę. Połączyć z masą poziomkową. Napełnić pucharki i odstawić do zastygnięcia. Odcisnięty sok wykorzystać do polania bezików. Składniki

20 dag poziomek, 2 białka, 20 dag cukru pudru, 1 dag żelatyny.