



Beza z żurawiną

Przepis ze strony ZOTT

Składniki:

8 białek,
500 g cukru,
50 g cukru pudru,
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
25 g żurawiny,
200 ml śmietanki Zott Primo 30 proc.

Przepis:

Białka ubić na sztywną pianę, następnie – stale ubijając – dodawać stopniowo cukier. Ubić na sztywną błyszczącą masę, dodać mąkę ziemniaczaną. Podzielić na dwie części i upiec. Piec około 1,5 h w temperaturze 120-150 stopni. W międzyczasie ubić śmietankę z cukrem pudrem na sztywno. Żurawinę wyspać w całości, podgotować i połączyć sosem.