

Bezé dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílek 6 ks
- Cukr krupice 180 g
- Cukr moučka 180 g
- Šlehačka 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně přisypáváme cukr krupici i cukr moučku a ještě dokonale prošleháme. Na plech dáme pečicí papír, pomastíme ho a rozetřeme na něj dvě kulaté sněhové placky. Pečeme v mírné troubě asi 1 hodinu, spíše jen sušíme. Po usušení sejmem z papíru a necháme vychladnout. Ušleháme si šlehačky, jednou polovinou potřeme první placku, přiklopíme druhou plackou a potřeme vrch a boky zbytkem šlehačky. Necháme v lednici rozležet do druhého dne. Můžeme ozdobit nastrohanou čokoládou.