



Очень простое печенье - безе с клюквой - прекрасное украшение праздничного стола, подходит к шампанскому, вину и просто к чаю. Клюква полностью меняет вкус обычного безе, добавляет кислинку и, конечно же, украшает блюдо.

Ингредиенты:

- яичные белки - 4 шт.
- сахар - 1 ст.
- ванилин (на кончике ножа) или лимонный сок (1-2 ч.л.)

- клюква

Приготовление:

Предварительно разогреть духовку до 180 градусов.

Яичные желтки отделить от белков, нам понадобятся только белки. Белки взбить миксером в крепкую пену, как говорят, до образования "снежных вершин".

Постепенно добавить сахар, взбить до густоты крема. Ванилин или лимонный сахар нужно добавить, чтобы избавиться от запаха яиц.



Клюкву промыть, обсушить.



Противень застелить пергаментной бумагой. С помощью кулинарного шприца или чайной ложки выкладывать на противень небольшие порции крема. Я выкладывала чайной ложечкой.



На каждое изделие положить клюкву, слегка утопив её.



Я пробовала класть клюкву и по одной штучке, и больше. Так вот, исходя из опыта - гораздо вкуснее, где клюквы больше.



Выпекать это безе с клюквой достаточно минут 30, а затем выключив, нужно приоткрыть дверцу духовки и оставить в ней безе подсушиваться до полного остывания духовки - тогда безе не осядет и полностью приготовится.



Готовое безе с клюквой аккуратно переложить в вазу.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}