5 białek, ok. 1 1/2 szklanki cukru pudru, szczypta soli;

MASA POMARAŃCZOWA: 2 duże pomarańcze, 1 łyżka mąki, 6 łyżek masła, 2 żółtka, 4-5 łyżek cukru.

Mocno schłodzone białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Ciągle ubijając dodawać po trochę cukru pudru. Blaszkę na mazurek lub małą tortownicę wyłożyć natłuszczonym papierem do pieczenia. Część piany wyłożyć na tortownicę, wyrównać powierzchnię. Resztę piany wycisnąć przy pomocy szprycy z ozdobną końcówką na drugą blaszkę, także wyłożoną natłuszczonym papierem. Wstawić do piekarnika lekko ciepłego (90-130 stopni C) i suszyć ok. 3-4 godzin.

Masa pomarańczowa : Zrobić jasną zasmażkę z jednej łyżki mąki i 2 łyżek masła, rozprowadzić sokiem z jednej pomarańczy i 2-3 łyżkami wody, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Pozostałe masło utrzeć drewnianym wałkiem na pulchną masę, dodać żółtka i zasmażkę, dobrze ucierać na jednolitą, puszystą masę. Drugą pomarańczę podzielić na cząstki, pokroić na małe kawałeczki, usunąć pestki, wymieszać z masą.

Tak przygotowaną masą smarować ostudzony placek bezowy. Ozdobić cząstkami pomarańczy i małymi bezikami (marengi).

Przepis własny