KRĄŻKI BEZOWE: 12 białek, 2 szklanki cukru pudru (400 g)
KREM : 1 l śmietanki kremowej, 1 szklanka cukru, cukier waniliowy (50 g)

KRĄŻKI BEZOWE : z mocno schłodzonych białek ubić pianę. Dodawać po trochę cukru pudru, podzieliwszy go na cztery czę **ś**ci, bo źle od razu wszystko wsypać, ciągle ubijać, aż znowu zrobi się sztywne, lecz nie za długo, bo piana sztywność straci.

Na papierze do pieczenia wyrysować 4 krążki o różnej średnicy, ale takie by po złożeniu utworzyły piramidę. Papier rozłożyć na blachach. Rozsmarować ubitą pianę na wyrysowanych krążkach. Z części piany przy pomocy szprycki z gwieździstą końcówką zrobić małe ozdobne beziki (6 - 8 sztuk), ułożyć na papierze razem z krążkami. Piekarnik nagrzać do 120 stopni C i wstawić blachy. Piekarnik nie może być za gorący, bezy muszą się suszyć 6 - 8 godzin, za wcześnie wyjęte opadną i będą miękkie w środku.

Śmietankę kremową ubić z cukrem na sztywno. Największy krążek położyć na półmisku, posmarować bitą śmietaną, przykryć drugim mniejszym i tak dalej, aż wszystkie cztery będą przełożone. Wierzch tortu udekorować bitą śmietaną i bezikami. Odstawić w zimne miejsce na co najmniej 2 godziny przed podaniem. **P rzepis własny**