

KRAŻKI BEZOWE: 12 białek, 2 szklanki cukru pudru (400 g)

KREM : 1 l śmietanki kremowej, 1 szklanka cukru, cukier waniliowy (50 g)

KRAŻKI BEZOWE : z mocno schłodzonych białek ubić pianę. Dodawać po trochu cukru pudru, podzieliwszy go na cztery części, bo źle od razu wszystko wsypać, ciągle ubijać, aż znowu robi 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