Bezé s višňovu zmrzlinou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g višňové zmrzliny
400 g moučkového cukru
8 bílků
200 ml smetany ke šlehání
2 lžičky kakaa
sůl
několik višní na ozdobu

Postup

Z bílků se špetkou soli ušleháme tuhý sníh. Za stálého šlehání postupně přidáváme cukr, poté kakao. Do sáčku s ozdobnou koncovkou dáme 0,25 celkového množství sněhu. Na velký plech vyložený pečícím papírem nastříkáme 8 věnečků o průměru asi 10 cm. V předehřáté troubě věnečky zvolna asi 2 hodiny sušíme. Hotové bezé věnečky opatrně sejmeme z plechu a necháme dobře vychladnout. Zdobítko naplníme zbylým sněhem a na plech vyložený pečícím papírem spirálovitě nastříkáme 8 plných koleček o stejném průměru jako věnečky. V mírně předehřáté troubě kolečka také 2 hodiny sušíme. Sejmeme z plechu a necháme zcela vychladnout. Připravíme tuhou šlehačku, 0,75 celkového množství ozdobně nastříkáme na věnečky. Přiklopíme plnými kolečky a do jejich středu klademe kopečky zmrzliny. Kolem nich nastříkáme zbylou šlehačku. Hotové přizdobíme višněmi.