

5 bezowych wskazówek od Hanny Komór z Always and Forever Hungry

- 1** odpowiednia temperatura - najważniejszy czynnik
- 2** białka w temperaturze pokojowej
- 3** powolne wsypywanie cukru - łyżka po łyżce
- 4** świadomość bezowa - każda beza jest inna, nie da się upiec dwóch identycznych bez - bez stresu
- 5** pełne ostygnięcie - składamy bezowy tort kiedy nasze blaty bezowe są w stu procentach zimne - inaczej grozi zawaleniem :)