

Snjegovići i borići od bezea

Blagdanski motivi od beze mase

oko 12 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za kolače:

masnoće
papir za pečenje

Beze masa:

2 jaja (veličine M)
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna

Osim toga:

Dr. Oetker jestive boje za kolače
(crvena i zelena boja)

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Dekor mix perle soft
Dr. Oetker Dekor mix zvjezdice

1 Priprema:

Namastite lim za kolače i obložite ga papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 100 °C
Pećnica na vrući zrak oko 80 °C

2 Beze masa:

Od bjelanjaka u posudi mikserom (metlicama) pri najvećoj brzini istucite jako čvrsti snijeg. Postupno dodajte šećer i aromu pri najvećoj brzini i tucite dok se šećer ne rastopi. Odvojite 1 vrhom punu žlicu snijega od bjelanjaka i obojite bojom za kolače u ružičasto. Preostalu masu od bjelanjaka podijelite na dva dijela. Jednu polovicu obojite zelenom bojom za kolače. Napunite neobojenu masu u vrećicu za ukrašavanje s rupičastim nastavkom (8-10 mm) i naštrcajte snjegoviće (oko 4 cm i visoke oko 5 cm) na lim. Obojenu masu napunite u vrećicu za ukrašavanje sa zvjezdastim nastavkom (8-10 mm) i naštrcajte boriće (oko 4 cm i visoke oko 5 cm) na lim. Ružičastu masu od bjelanjaka napunite u malu vrećicu za zamrzavanje, odrežite mali kut i naštrcajte kapice na snjegoviće. Ukrasite snjegoviće i boriće dekorima i stavite ih peći.

Vrijeme pečenja: oko 70 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Kolačiće zajedno s papirom za pečenje povucite s lima i ostavite da se ohlade na rešetki za kolače.

Tip from the Test Kitchen

- Snjegoviće nakon hlađenja ukasite gumenim bombonima u obliku vrpce koje ćete im omotati kao šalove i/ili Dr. Oetker šarenim pismom.
- U dobro zatvorenim kutijama ove kolačiće možete čuvati oko 2 tjedna.

