LIZAKI BEZOWE

Lizaki bezowe, które dziecko może się im oprzeć! Są nie tylko przysmakiem dla dzieci, ale i słodką dekoracją tortów. W tym wpisie przekazuję całą wiedzę, która pomogła mi przygotować te słodkie bezowe lizaki. Mam nadzieję, że dzięki temu zrobicie swoje pierwsze idealne lizaki bezowe.

Testowałam dwa polecane przez moje obserwatorki przepisy na lizaki bezowe. W wiadomościach prywatnych sporo osób chwaliło przepis z większą ilością cukru, ale też tyle samo uważało, że ten przepis nie jest idealny. I nie chodziło tylko o to, że są za słodkie. Testowałam oba przepisy. Zmieniałam proporcje cukru i cukru pudru. Wydłużałam czas ubijania i po tylu próbach jak dla mnie przepis z mniejszą ilością cukru w masie wygrywa. Nie tylko pod względem smaku, ale też i wyglądu.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Czy cukier puder jest konieczny?
Z cukrem pudrem kształty są ładniejsze – wyraźniejsze. Zauważyłam też, że lizaki schną szybciej, są matowe i suche na zewnątrz. Bez cukru pudru wyszły błyszczące a na zewnątrz trochę się lepiły (w środku twarde).
Oczywiście smak bez z cukrem pudrem jest słodszy. Dlatego Wam zostawiam wybór. Musicie zastanowić się czego chcecie od bez. Czy zależy Wam na ładniejszym wyglądzie, czy smaku

Do lizaków bezowych barwników: Sugarflair i Wilton. Lepsze wg mnie są barwniki Sugarfliar, które są bardzo gęste (konsystencja pasty), przez co nie bałam się, że mi rozrzedzą masę. Z barwnikami Wilton musiałam uważać, bo one są żelowe (półpłynne). Powstawały mi też brzydkie przebarwienia przy Wiltonie, ale to może była wina masy – używałam ich do masy z większą ilością cukru. Nie polecam barwników w płynie, które rozrzedzają masę bezową.

Nie używałam niestety barwników w proszku. Mam je, ale zapomniałam o nich. A dziewczyny pisały mi, że je używają i polecają do bez. Dodają je pod koniec ubijania masy białkowej. Przed dodaniem cukru pudru.

WAŻNE:
Bardzo istotna jest prędkość ubijania masy bezowej. W robocie Bosch miałam 4 poziomy prędkości i ubijałam masę na '4´, najwyższym poziomie. Lizaki wyszły super. Ostatnio jednak robiłam lizaki bezowe, używając robota planetarnego Kenwood, który ma aż 7 poziomów prędkości. Gdy ubiłam masę z białek ze świeżych jaj na maksymalnym poziomie lizaki wyszły bardzo napowietrzone (dziurawe) i masa rozpływała się w trakcie tworzenia lizaków. Następnym razem ubiłam

masę na '6´ poziomie i masa wyszła idealna, gęsta i sztywna. Dlatego trzeba dopasować prędkość ubijania masy. Może się zdarzyć, że masa wyjdzie Wam idealna na niższym poziomie – 5.
Białka pasteryzowane są rzadsze od białej ze świeżych jaj, przez co bardziej się napowietrzają. Białka ubite na 5 i 6 poziomie prędkości rozpływały się. Dopiero gdy ubiłam je na 4 poziomie, przez ok 20 minut, masa wyszła prawie idealna. Testuję jeszcze białka pasteryzowane i dam znać jak idealnie ubić białka pasteryzowane, aby lizaki wyszły ładne.

Skorzystaj z przelicznika foremek, aby zrobić większą ilość masy bezowej.

Składniki na ok 16-18 lizaków bezowych (2 duże blachy mniejszych bezików):

- 150 g białek (4-5 jajek 'L')
- 220 g drobnego cukru
- 70 g cukru pudru

Dodatkowo:

- kolorowa posypka cukrowa do dekoracji lizaków
- długie patyczki drewniane do szaszłyków – do dekoracji tortu
- papierowe słomki do picia lub paluszki – dla dzieci

1. W **metalowej misce** umieszczamy białka z cukrem. Ustawiamy miskę na wysokim rondelku z gotującą się na małym ogniu wodą. Woda nie może dosięgać dna miski (wlałam wody na ok 2 cm wysokości).
2. Białka cały czas **mieszamy, aż cukier całkowicie się rozpuści** (bardzo ważne jest, aby cukier dobrze się rozpuścił). Sprawdzamy to, pocierając białka między palcami. Jak nie wyczujemy cukru, to znaczy że biała są gotowe. Mi to zajęło ok 3 minuty. Jeśli dacie grubszy cukier może to trwać dłużej. Dlatego polecam drobny cukier w tym przypadku.
3. **Ściągamy miskę z rondelka i odstawiamy na bok na kilka minut, aby białka się przestudziły.** Co jakiś czas mieszamy masę. Jeśli zaczniecie miksować bardzo gorące białka, to mogę nie zdążyć ostygnąć podczas ubijania.

4. **Białka ubijamy mikserem ok 10-20 minut, aż otrzymamy gęstą, sztywną masę. Przeczytaj 'WAŻNE' na składnikami do przepisu, aby zobaczyć jak prędkość ubijania białek ma wpływ na kształt lizaków.**

5. Po ubiciu białek dodajemy cukier puder i krótko mieszamy na szybszych obrotach – ok 10 sekund.
6. Masę dzielimy na kilka porcji i dodajemy kolorowe barwniki w żelu, jeśli chcemy kolorowe bezy. Do małej miseczki odkładam 2 łyżeczki masy bezowej i dodaję barwnik, aby otrzymać intensywny/ciemniejszy kolor. Mieszam dokładnie. Następnie **dodaję kolorową masę do reszty i delikatnie mieszam, aż otrzymam jednolity kolor.** Można też dodać bezpośrednio

barwnik do całej masy, ale zauważyłam, że wtedy muszę dłużej mieszać bezę i jest większe ryzyko, że mi się rozrzedzi.

7. Masę bezową z barwnikiem mieszamy delikatnie szpatułką lub rózgą kuchenną. **Barwniki w proszku dodajemy do masy białkowej przed dodaniem cukru pudru, w trakcie ubijania**. Aby dobrze się rozpuściły w ubitych białkach.
8. **Przekładamy masę do worka cukierniczego zakończonego tylką.** Delikatnie trzymamy worek, aby ciepło rąk nie rozrzedziło nam masy.
9. **Lizaki bezowe:** na papier do pieczenia wyciskamy mały kleks z masy bezowej. Przykładamy patyczek/słomkę tak, aby jedna końcówka zanurzyła się w tym kleksie. Następnie robimy tylką, np. **Wilton 1M**, ślimaka (kształt lizaka) w miejscu naszego kleksa, aby go zakryć. W ten sposób przymocowujemy bezę do patyczka.
10. Lizaki bezowe można udekorować kolorową posypką – używam drobnego maczku.
11. **Wkładamy blachę z lizakami bezowymi do rozgrzanego piekarnika.** Suszymy lizaki **w 60-70 stopniach z termoobiegiem**, przez 3-4 godziny, **do momentu, gdy bezy w środku będą zupełnie suche, twarde.**
12. **Do piekarnika można włożyć 2 blachy na raz.** Ale zauważyłam, że lizaki bezowe na dolnej blaszce dłużej się suszą. Dlatego co godzinę zamieniam sobie blachy, aby równomiernie się suszyły. **Jeśli lizaki na dolnej blaszce będą Wam pękać to znaczy, że mają za ciepło.** Następnym razem trzeba dać blaszkę trochę wyżej lub zmniejszyć temperaturę.
13. Gdy lizaki bezowe będą wysuszone wyłączamy piekarnik. **Zostawiamy lizaki w zamkniętym piekarniku, aż całkiem ostygną.** Ja na pół godziny wkładam długi patyczek do szaszłyka między drzwiczki piekarnika, aby zrobić małą szczelinę. Potem zamykam piekarnik.
14. Tort można udekorować lizakami bezowymi dzień wcześniej. Sprawdzałam i nic się z nimi nie działo. Lizaki bezowe bez cukru pudru w lodówce rozpuszczały się na zewnątrz i lepiły do rąk.

Uwagi:

1. **Temperaturę pieczenia musimy dostosować do naszego piekarnika.** Pierwsze lizaki bezowe suszyłam w 70 stopniach i mi popękały. Za drugim razem zmniejszyłam temperaturę do 60 stopni. Lizaki wyszły piękne, ale czas suszenia się wydłużył. Z tego co wiem od obserwatorek można suszyć bezy bez termoobiegu. Wtedy zwiększamy temp. o 15-20 stopni (z 60 na 75-80).
2. Bezy bez cukru pudru bardzo długo schną. Długo są miękkie na zewnątrz i w środku. Dlatego nie sugerujcie się moim czasem suszenia. W waszych piekarnikach może być on dłuższy lub krótszy!
3. **Nie używamy barwników w płynie.** One rozrzedzają masę.
4. **Nie używamy plastikowych słomek do picia** przy lizakach bezowych. W piekarniku się roztopią.
5. Robiąc lizaki bezowe **dla dzieci lepiej użyć papierowych słomek**. Są bezpieczniejsze, bo nie są cienkie i ostro zakończone.
6. Jeśli chcecie udekorować lizakami tort, wtedy lepiej użyć długich, cienkich patyczków do szaszłyków. Ostrze patyczka kierujemy na blaszce w dół.

7. **Lizaki bezowe możemy przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku lub w foliowych woreczkach. Jeśli są dobrze wysuszone możemy je przechowywać ok 2-3 miesięcy. Jeśli środek mają miękki do 2 tygodni.**

8. **Robiłam lizaki z większą ilością cukru.** Jednak nie smakowały mi, ani moim dzieciom. Masa białkowa z większą ilością cukru wychodzi gęściejsza (mniej napowietrzona). Mam wrażenie, że może mój mikser (Bosch) nie ubija tak dobrze masy z większą ilością cukru. Za każdym razem lizaki bezowe trochę się rozpływały. Wydłużyłam czas ubijania. Dałam więcej cukru pudru. Trochę pomogło, ale po dodaniu barwnika kształt się rozpływał. Lizaki i beziki z mniejszą ilością cukru za każdym razem wyszły pięknie i do tego były o wiele smaczniejsze. **Robiłam test masy bez cukru pudru.** Lizaki z mniejszą ilością cukru wyszły super. Z większą ilością cukru bardzo się rozpłynęły.
9. **Proporcje na lizaki bezowe z większą ilością cukru**: 150 g białek: 280 g drobnego cukru i 90 g cukru pudru.

Smacznego

Film tutorial znajdziecie na Facebooku.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!