

Крем "Мокрое безе"

Для украшения тортов нашла отличный крем. Мне понравился он, как в работе так и на вкус. Не любит только этот крем жидкости и мокрых кремов. Автору большое спасибо!!!



Ингредиенты

яичные белки	4 шт.
сахар	1 ст.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Для приготовления этого крема берем сухую пластмассовую чашу. На медленной скорости взбиваем белки.

2 Шаг 2



Подсыпая частями сахар, миксер при этом не отключаем.

3 Шаг 3



На плиту ставим кастрюлю с водой (1/4 часть) затем чашу со взбитыми белками, взбивать надо не прерывно!

4 Шаг 4



Скорость увеличиваем и так продолжаем работать миксером примерно 10 -15 мин. Зависит от скорости вашего миксера.

5 Шаг 5



Когда крем собирается вокруг венчика, снимаем чашу с "бани" и еще взбиваем 5 минут на медленной скорости.

6 Шаг 6



Крем можно окрашивать только пищевыми гелевыми красителями, от других он течет.

7 Шаг 7



Крем готов! Посмотрите как он держится на вилке.

8 Шаг 8



Пока только учусь...