

## 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



Подсыпаем 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...