



# Bezele cu vanilie

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 2h 15 min.

Mărime porție 30 bucăți

## Ingrediente

- 30 g gelatină pudră
- 280 g apă
- 330 g zahăr extrafin
- 1 linguriță pastă de vanilie
- amidon de porumb, pentru presărat (opțional)  
sau zahăr pudră, pentru presărat (opțional)

## Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 195 kJ / 46 kcal

Proteine 0.8 g

Carbhidrați 11.3 g

Grăsimi 0 g

Fibre 0 g

## Preparare

1. Tapetați cu hârtie de copt o tavă de copt (18 cm x 26 cm).
2. Puneți un castron de ceramică sau de sticlă pe capacul bolului de mixare. Cântăriți în acesta gelatina și 140 g apă, apoi dați deoparte pentru a se înmuia (aprox. 3-5 minute).
3. Puneți zahărul în bolul de mixare și măcinați 5 sec./viteza 9. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Adăugați cele 140 g apă rămasă, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, încălziți 15 min./100°C/viteza 2.

5. Adăugați amestecul cu gelatină, dat deoparte, apoi, cu coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, amestecați 2 min./100°C/viteza 2. Scoateți capacul bolului de mixare și lăsați la răcit în bol, până când temperatura scade sub 50°C (aprox. 45 minute). Odată răcit, **montați fluturele de amestecare** și bateți 7 min./viteza 3.5.
6. Adăugați pasta de vanilie și amestecați 10 sec./viteza 3. **Scoateți fluturele de amestecare.**
7. Turnați în tava pregătită, acoperiți și lăsați să se închege la temperatura camerei (aprox. 1 oră).
8. Odată încheată, tăiați bezeaua în aprox. 30 bucăți. Înainte de servire, presărați cu amidon de porumb sau zahăr pudră (dacă folosiți).

---

### Obiecte utile

tavă de copt (18 cm x 26 cm), hârtie de copt, castron de ceramică sau de sticlă

---

### Recomandări & Sfaturi utile

- Dacă doriți, puteți folosi nucă de cocos prăjită, pentru a acoperi bezelele.
- Pentru a verifica dacă temperatura amestecului a scăzut sub 50°C în pasul 5, scoateți bolul de mixare din baza Thermomix și lăsați-l deoparte pentru a se răci. Când veți pune bolul înapoi în Thermomix, acesta va indica temperatura actuală a amestecului din bolul de mixare.