

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:45 Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня
- 19:32 ЄС ухвалив нові санкції проти росії: хто потрапив до списку
- 19:30 Не міг уявити: фіналіст «Холостячки» мобілізувався до складу ЗСУ
- 19:15 Київ після атаки: постраждалим платитимуть за оренду житла до 40 тисяч грн
- 19:12 Кого не випустять за кордон: частина українських паспортів втратила чинність
- 19:05 «Багато бруду, не скажу ні слова»: Іво Бобул різко відповів на коментарі про своє схуднення
- 18:40 росія знищила в Україні вже 937 культурних пам'яток та споруд

Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе

20:08 — 15 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Колись здавалося, що безе, або меренга, це щось дуже складне, майже «кондитерська магія». Але насправді — кілька простих інгредієнтів, трохи терпіння і виходить така ось смакота.

Є щось особливе у французькій мерензі, ділиться фудблогерка Ольга Козлова. Вона така легка, повітряна, ніби маленька солодка хмаринка до чаю.

“ **Інгредієнти:**

- 2 яйця (70 г білка)
- 140 г цукру
- дрібка солі
- ¼ ч. л. лимонної кислоти

**Приготування:**

Відокремлюємо білки від жовтків. Важливо, щоб у білки не потрапила й крапля жовтка.

До білків додаємо дрібку солі та лимонну кислоту і починаємо збивати до легкої піни.

Поступово, по 1 чайній ложці, додаємо цукор, не припиняючи збивати. Збиваємо до щільної, блискучої маси — цукор має повністю розчинитися, а маса добре тримати форму (приблизно 10 хв).

Відсаджуємо безе на деко, застелене пергаментом. Сушимо у духовці при 90 °С приблизно 2 години.

Нагадаємо рецепт печива «Крила янгола».

Читайте нас у [Facebook](#)

6

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкувана версія Лист редакторів Поскаржитися

f Поділитися 0 Поділитися Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- Газ для українців різко подорожає: тарифи зростуть вже цієї осені
- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Терезам — «Двійка Мечів» та рівновага за будь-яку ціну, Стрільцям — «Трійка Жезлів» і погляд у майбутнє. Таро-прогноз на 15 червня

Новини партнерів

**Мапа сайту**

- Новини
- Україна
- Політика
- Гроші
- Події
- Світ
- Пряма лінія
- Блоги
- Спорт
- Футбол
- Культура
- Шоу-бізнес
- Фігурка дня
- Суспільство
- Стиль життя
- Книга рецептів
- Люди та звірі
- Життєві історії
- 25 років потому
- Історія сучасності
- Наука та технології
- Клуб споживачів
- Запитайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- ФотоФакти
- Погода

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України. Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття  
30 травня 2026 12:24
- 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу  
6 червня 2026 16:50
- 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами  
7 червня 2026 12:25
- 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР  
25 травня 2026 12:25
- 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті  
28 травня 2026 12:24

\* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 15.06.26, вечір **sinoptik**  
Київ  
+18° вологість: 59% тиск: 742 мм вітер: 3 м/с, Західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає  
15 червня 2026 17:05
- Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет  
15 червня 2026 14:25
- Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці  
15 червня 2026 14:05
- Желе із сметанним кремом: десерт, який світиться всіма барвами  
14 червня 2026 20:06
- Найпростіший чізкейк у світі: без тіста і без духовки  
14 червня 2026 19:05