

שקודות טעים  
עם טרה!  




# פבלובה שבועות



6



# המרכיבים:

- מרכיבים למרנג :
- 4 חלבונים
- 300 גרם סוכר לבן
- מרכיבים לקרם גבינה :
- 250 מ"ל שמנת מתוקה 38% טרה
- 200 גרם גבינה לבנה 5% טרה
- 20 גרם אבקת אינסטנט פודינג וניל
- 10 גרם אבקת סוכר
- מרכיבים להשלמת המנה :
- פירות יער/ תותים
- רוטב פירות יער

# אופן הכנה:

- אופן הכנת מרנג :
- מעבירים את החלבונים לקערת מיקסר עם בלון הקצפה ומתחילים להקציף
- מוסיפים בהדרגה את הסוכר וממשיכים להקציף במהירות למשך כ-10 דקות עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
- מעבירים לשק זילוף, מזלפים בצורות הרצויות על גבי תבניות עם נייר אפייה ומעבירים לאפייה בתנור שחומם מראש ל-100 מעלות צלזיוס למשך לפחות

שעתיים.

– מקררים מחוץ לתנור ומנתקים מן התבנית לאחר שהמרנגים התקררו.

אופן הכנת הקרם :

– מערבבים בקערת מיקסר בעזרת בלון הקצפה עד שמתקבל קרם יציב.

הרכבת המנה :

– מניחים על צלחת הגשה את תחתית המרנג , מזלפים מעל את הקרם ומקשטים בפירות יער ורוטב פירות יער.

