

שְׁבוּעוֹת טָעִים
עִם טָרָה!



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת גדעון
פבלובה פירות קיץ
לשבועות**



10



כשעה וחצי



המרכיבים:

למרנג:

- 4 חלבוני ביצה בגוגל ☒☒.
- 200 גרם סוכר.
- 20 גרם קורנפלור.
- 10 גרם חומץ.
- למלית ולציפוי:
 - 250 מ"ל שמנת מתוקה.
 - 20 גרם אבקת סוכר.
- פירות העונה-אפרסק אחד וכעשרה ענבים (אפשר כל פרי קייצי אחר שמתחשק או שיש לכם בבית).

אופן הכנה:

מקציפים את החלבונים כארבע דקות. לאחר מכן מוסיפים את הסוכר בהדרגתיות עד שנוצרת קצפת חלקה ויפה. לבסוף מוסיפים את הקורנפלור והחומץ וממשיכים להקציף עד לקבלת קצפת אחידה וחלקה. כעת נחמם תנור ל-150 מעלות.

ניקח נייר אפייה על תבנית, נשרטט עיגול בגודל בינוני ולתוך העיגול נכניס את המרנג שהכנו. נשים את המרנג באמצע העיגולים וניקח אותו לצדדים כדי ליצור גומחה קטנה (שיראה כמו כד). אופים כשעה ועשר דקות עד להתייבבות והזהבה קלה. מצננים

היטב.

כעת נכין את המלית. מקציפים במיקסר במהירות גבוהה את השמנת המתוקה ביחד עם אבקת הסוכר כשבע דקות עד לקבלת קצפת אחידה וחלקה. ממלאים את המרנג שאפיינו בקצפת, ומפזרים מעל את הפירות כאשר הם חתוכים לקוביות קטנות).
בתיאבון!

