

שקוּלוּד טַעִים
עִם טַרְהָ!
עִם טַרְהָ!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



מוס גבינה ושוקולד עם גלידת קרמל ומרנג קקאו



מתאים ל-6 מנות



המרכיבים:

למוס

☒ גביע מוּו ממרח גבינה ושוקולד
100 מ"ל שמנת מתוקה 38% טרה

למרנג

4 חלבונים

☒ כוס (180 גר') מים

2 כוסות מינוס 3 כפות (360 גר') סוכר

☒ 1 כפות קקאו

להגשה

4 כפות אגוזי מלך קצוצים

4 כדורי גלידת קרמל או וניל

אופן הכנה:

מוס

1. בקערה שמים ממרח גבינה. במיקסר עם וו מטרפה
מקציפים שמנת מתוקה.

2. מאחדים בעדינות, בעזרת לקקן, את שתי
התערובות למוס אוורירי ומעבירים למקרר.

מרנג

1. מחממים תנור ל-120 מעלות.

2. בקערת מיקסר מניחים את החלבונים.

3. בסיר מרתיחים את הסוכר והמים. כשהתערובת

מגיעה ל-118 מעלות (הבועות נהיות קטנות; כ-10 דקות מרגע הרתיחה) מתחילים להקציף את החלבונים.

4. מורידים את הסירופ בזהירות מהאש ומתחילים להזליף אותו אל תערובת החלבונים תוך כדי הקצפה. ממשיכים להקציף כ-10 דקות נוספות, ובדקה האחרונה מנמיכים את מהירות המיקסר למהירות הנמוכה ביותר (כדי לא ללכלך) ומוסיפים את הקאוו. 5. משטחים את התערובת על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומייבשים בתנור המחומם במשך 4 שעות. מצננים ושוברים את המרנג לחתיכות לא סימטריות.

הגשה

1. על צלחת הגשה שטוחה מפזרים מעט אגוזים טחונים, מניחים מעל סקופים של מוס שוקולד וכדורי גלידה. מקשטים בשברי מרנג בצורה חופשית.