

קונכיות מרנג עם מקצפת
פירות יער

רכיבים

הכנה

- חלמון
 - כוס סוכר לבן
 - מיכל שמנת מתוקה
 - 1/2 2/1 חבילה פירות יער קפואים
 - כפות סוכר לבן
 - כפות גבינה לבנה 9%
 - גרם סוכר לבן
 - 1/2 2/1 לימון סחוט
1. הכנת בסיס מרנג: מחממים סיר עם מעט מים רותחים על להבה נמוכה.
 2. מניחים בקערה את החלבונים ואת הסוכר ומערבבים עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
 3. מניחים את הקערה מעל סיר האדים ומניחים לתערובת להתחמם תוך כדי ערבוב, עד שהסוכר נמס והתערובת חמה למגע.
 4. מעבירים את התערובת החמה לקערת מערבול, ומקציפים במשך כ-10 דקות במהירות גבוהה. מעבירים את הקצף לשקית זילוף.
 5. מזליפים את הקצף בצורה ספירלית על תבנית המרופדת בנייר אפייה, ממרכז העיגול החוצה, עד קבלת קונכיות.
 6. מכניסים את התבנית עם הקונכיות לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-110 מעלות ואופים במשך כשלוש שעות.
 7. לאחר שלוש שעות מכבים את התנור ומשאירים את המרנג להצטנן לגמרי בתוכו, בלי לפתוח את דלת התנור.
 8. מוציאים את המרנג מהתנור ומקלפים ממנו בזהירות את נייר האפייה.
 9. הכנת המקצפת: מפשירים את מחצית חבילת פירות היער. מניחים בסיר את פירות היער.
 10. מוסיפים את הלימון ו-100 גרם סוכר ומבשלים עד לרתיחה. מורידים מהכיריים ומצננים קלות.
 11. מוציאים 1/4 מתכולת פירות היער שבסיר, מניחים בקערת וטוחנים עם מעבד מזון ידני לרסק. את יתרת הפירות משאירים לקישוט.
 12. מוסיפים לקערת מערבול מזון את השמנת המתוקה ומערבלים במהירות גבוהה.
 13. מוסיפים 2 כפות סוכר וממשיכים לערבול עד קבלת קצפת יציבה.
 14. מקפלים פנימה 3 כפות גבינה לבנה וכן את רסק פירות היער ומערבבים עד קבלת מרקם חלק ואחיד.

15. מעבירים את התערובת לשקית זילוף עם צנטר בעל פייה חלקה בקוטר 1 ס"מ ומניחים בצד.

16. הרכבה: ממלאים את בסיס המרנג במקצפת פירות היער. מעל למקצפת מפזרים מעט מפירות היער שנותרו.

225 דקות 

6 servings 6 