בישולים

עוגת מוס ריבת חלב

רכיבים

- חלמון (105 גרם)
- גרם סוכר לבן
- גרם אגוזי לוז קלוים וטחונים דק (ניתן להשתמש בשקדים באותו אופן)
- גרם קמח לבן
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- גרם שמנת מתוקה
- גרם ריבת חלב
- גרם שוקולד חלב קצוץ
- גרם חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם ריבת חלב
- גרם ריבת חלב
- גרם שמנת מתוקה מוקצפת

הכנה

1. מחממים תנור ל-150 מעלות.
2. מערבבים קמח, אגוזים ואבקת קינמון.
3. מקציפים חלבון ומוסיפים בהדרגה את הסוכר, עד לקבלת קצף יציב.
4. מקפלים את התערובת הקמח לתוך הקצף ומחלקים את המסה לחלקים שווים.
5. מציירים עם עיפרון 2 עיגולים בגודל 24 ס"מ, על נייר אפייה והופכים את הנייר.
6. מניחים את נייר האפייה על תבנית אפייה ומשטחים את הקצף עם סכין או מרית על נייר האפייה בתוך כל אחד ממסגרות העיגולים המצוירים.
7. אופים בתנור מחומם במשך 22 דקות. מצננים.
8. מניחים טבעת תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ מסביב לאחד העיגולים האפויים.
9. מרתיחים שמנת וריבת חלב שתי דקות בדיוק, מכבים את האש ומערבבים את שוקולד החלב פנימה, עד שהשוקולד נמס וקבלת קרם חלק ומבריק. מניחים לצינון.
10. מערבבים היטב חלב ואינסטנט פודינג ריבת חלב בעזרת מקצף יד.
11. מערבבים את ריבת חלב בקערה, מוסיפים מעט מתערובת הפודינג , מערבבים שוב, מוסיפים את כל תערובת הפודינג ומקפלים פנימה עד תערובת אחידה.
12. מקפלים את השמנת המוקצפת עד קבלת קרם אחיד ואוורירי.
13. יוצקים חצי הכמות הקרם לתוך הטבעת על תחתית המרנג, משטחים, מניחים מלמעלה תחתית מרנג נוספת, מהדקים ומורחים מעל את הטופי.
14. יוצקים את הכמות הנותרת של המוס ריבת חלב ומשטחים.
15. מכסים ומקפיאים 6 שעות.

75 דקות

6 servings 6