

## קינוח מנגו פסיפלורה אישי



### רכיבים

- גרם חמאה
- חלמון
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביעים שמנת חמוצה
- גביע גבינה לבנה רכה 9%
- מיכלים שמנת מתוקה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל אמיתית
- מנגו מרוסק למחית, רצוי מסוג מאיה)
- פסיפלורה מסוננות מגרעינים
- 1/2 2/1 לימון בינוני
- כף סוכר לבן
- כפיות קורנפלור
- 1/2 2/1 כוס מים

### הכנה

1. אופן הכנה בסיסי: לשים בקערה את כל החומרים ולערבב עם מזלג עד לקבלת פירורים בלבד (לא ללוש בידיים) לשטח על התבנית ולאפות בחום 180 מעלות כ-20 דקות עד להזהבה להוציא מהתנור ולהניח לבסיס להתקרר.
2. לפזר את הבסיס ולהכניס לכל כוס שתי כפות פירורים (אם נשאר פירורים להוסיף בצורה אחידה לכל הכוסות).
3. אופן הכנת המילוי: בקערה שמים שמנת חמוצה, גבינה, סוכר, תמצית וניל וחצי חבילה אינסטנט פודינג וניל ומערבבים עם כף עד שלא מרגישים את הסוכר.
4. בקערה נוספת (להקצפה) שמים: שמנת מתוקה וחצי חבילה אינסטנט פודינג וניל ומקציפים לקרם יציב.
5. מערבבים את שני הקרמים, אפשר במיקסר, עד לקבלת מרקם אחיד, להעביר את הקרם לשקית זילוף ולמלא את הכוסות עד שלושת רבעי הכוס (אפשר גם בעזרת כף) ולשמור במקרר.
6. אופן הכנת הציפוי: שמים את מחית המנגו ונוזל הפסיפלורה המסונן בקלחת מוסיפים את המים הסוכר והלימון מביאים לרתיחה על הגז.
7. בקערית קטנה מדללים את הקורנפלור במעט מים קרים עד שאין גושים, מוסיפים את הקורנפלור לתערובת מנגו הפסיפלורה, תוך כדי בחישה, עד שהתערובת מסמיכה להוריד מהאש, ולהניח לקירור לאחר שהמחית קרה לפזר אותה על הקרם בצורה אחידה ולזלול (רצוי להכין את העוגה יום לפני ההגשה).

120 דקות

12 servings 12