



רכיבים

- גרם חמאה בטמפ' החדר
- גרם אבקת סוכר
- חלמון
- גרם שקדים טחונים
- גרם אבקת אפייה
- גרם קמח לבן
- טיפה צבע מאכל
- חלמון
- כוס סוכר לבן (200 גרם)
- גרם גבינת שמנת
- חלמון
- גרם שמנת מתוקה
- כפות אוכמניות
- טיפה אוכמניות טריים

הכנה

1. מעבדים במיקסר עם וו גיטרה חמאה, אבקת סוכר מנופה ושקדים טחונים, עד לקבלת קרם חלק ואחיד.
2. מוסיפים את החלמונים, ומערבלים עוד כדקה על מהירות בינונית.
3. מנפים לתוך קערה את הקמח ואבקת האפייה.
4. מוסיפים למיקסר צבע מאכל אדום, קמח ואבקת אפייה, מערבלים כדקה על מהירות נמוכה, עד ליצירת בצק אחיד.
5. עוטפים את הבצק בניילון נצמד, ומניחים במקרר למשך שעתיים לפחות.
6. מרדדים את הבצק לעלה בעובי 3 מ"מ, מחוררים בעזרת מזלג, ומניחים על מגש מרופד בנייר אפייה.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות 12 דקות.
8. מקררים היטב את הביסקוויט ושוברים לחתיכות גסות. מניחים בצד.
9. מקציפים במערבל עם וו בלון חלמונים עם מחצית מכמות הסוכר, עד לקבלת קצף יציב.
10. מוסיפים את גבינת המסקרפונה ומחית פירות היער ומערבבים בעזרת כף או מרית, עד לקבלת קרם חלק.
11. במערבל נקי ויבש לחלוטין, מקציפים חלבונים עם יתרת הסוכר, עד לקבלת קצף יציב.
12. מקפלים בעזרת מרית בעדינות את קציפת החלבונים לתערובת הגבינה.
13. מקציפים את השמנת, עד לקבלת מרקם יוגורט, ומקפלים פנימה.
14. מעבירים את הקרם לשק זילוף.
15. מזלפים את קרם המסקרפונה פירות יער לתוך כוס ההגשה, וזורים מעל מן הביסקוויט השבור (סבלה ברטון בשפה המקצועית), ממלאים סה"כ שלושת רבעי כוס.
16. מייצבים את הקרם כשעתיים במקרר עד להגשה.

17. מקשטים עם פירות יער טריים וחתיכות בסקוויט. בתיאבון!

6 servings 6