בישולים

פבלובה

רכיבים

- חלמון
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- כוס פטל קפוא
- 2/3 3/2 כוס סוכר לבן
- כפות לימון
- כפות מים
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 שקית ג'לטין
- 1/4 4/1 כוס ברנדי / קוניאק
- לפי הטעם אוכמניות כגון תותים, דובדבנים, אוכמניות, פטל וכו'

הכנה

1. מחממים את התנור לחום נמוך (100 מעלות). מרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה.
2. הבסיס: מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה, עד שהקצף יציב מאוד. מוסיפים מחצית מהסוכר ומקציפים במהירות גבוהה כדקה נוספת. מוסיפים את שארית הסוכר ומקפלים לתוך הקצף בעזרת לקקן.
3. מעבירים את הקצף לשק זילוף ומזלפים על התבנית עיגולים שלמים בקוטר 5 ס"מ, ברווחים של כ-4 ס"מ זה מזה. מזלפים בשולי כל עיגול עוד שתי קומות של קצף, ליצירת דפנות גבוהות. אופים 150 דקות ומשהים לצינון בתנור מכובה. אפשר לשמור את הבסיסים בכלי אטום במקום קריר ויבש, כשלושה שבועות.
4. הרוטב: שמים את כל המרכיבים בבלנדר או במעבד מזון ומעבדים כ-4 דקות עד שנוצר רסק אחיד. מסננים את הרסק לתוך קערה או כלי אחסון ומצננים במקרר.
5. המלית: לקראת ההגשה מקציפים את השמנת עם הסוכר לקצפת יציבה, אך רכה. מפזרים את הג'לטין על הברנדי, בוחשים היטב ומחממים במיקרוגל כחצי דקה, או עד שכל הגושים נעלמים. מוסיפים לקצפת תוך כדי הקצפה במהירות בינונית, עד שהג'לטין נבלע בקצפת.
6. ממלאים כל בסיס מרנג בכף מהקצפת ומגישים יחד עם הרוטב. מומלץ לקשט בפירות אדומים טריים.

180 דקות

16 servings 16