בישולים

עוגת מוס מרנג

רכיבים

- ביצה
- גרם שוקולד מריר
- גרם מרגרינה
- 4/3 3/4 כוסות סוכר לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם אגוזי מלך
- לפי הטעם סירופ שוקולד

הכנה

1. לוקחים 4 ביצים ומפרידים אותן. את החלבונים מקציפים היטב ומוסיפים בהדרגה 1 כוס סוכר עד שנוצר קצף קשה.
2. מרפדים תבנית פיירקס מלבנית ומשמנים היטב.
3. אופים את הקצף בחום של 125 מעלות למשך 60 דקות.
4. משאירים בתנור עד שיתקרר, נוצר קצף קשה.
5. לוקחים את השוקולד + המרגרינה וממיסים על אש קטנה.
6. יש להפריד 3 ביצים נוספות ושוב להקציף חלבונים עם 3/4 כוס סוכר. את 3 החלמונים לשפוך לתערובת השוקולד שהתקררה.
7. מעבירים את קצף הביצים לתערובת השוקולד, מערבבים לאט לאט.
8. את התערובת יוצקים מעל המרנג ומכניסים למקרר כ- 120 דקות
9. לאחר מכן יש להקציף את השמנת המתוקה+2 כפיות סוכר ולשפוך על תערובת המוס.
10. ניתן לקשט כיד הדמיון: אגוזים, סירופ שוקולד וכו'.

240 דקות

112 servings
112