

הכנה

1. מכינים סירופ סוכר: מבשלים את הסוכר עם המים ומיץ הלימון בסיר קטן, עד שמתקבל סירופ סמיך, בערך 10 דקות.
2. מקציפים את החלבונים עם ג'לטין, עד לקבלת קצף יציב, אך לא יבש.
3. מעבירים את קצף החלבונים לקערת מתכת, ומניחים אותה מעל סיר עם מים רותחים (באן מארי). מוסיפים את סירופ הסוכר תוך הקצפה מתמדת במיקסר ידני, עד לקבלת קצף סמיך.
4. מוסיפים את השקדים או האגוזים, מקררים מעט ומגישים.

רכיבים

- כוסות סוכר חום
- 2/1 1/2 כוסות מים
- 4/1 1/4 לימון
- חלמון
- כפית ג'לטין
- 2/1 1/2 כוס אגוזים או שקדים קצוצים

30 דקות ⌚

4 servings 4 ➕