

נשיקות מרנג קפה



רכיבים

- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- כפות נס קפה
- חלמון
- כפית תמצית וניל
- 1/4 4/1 כפית צבע מאכל

הכנה

1. הכנת הנשיקות: מכניסים את הסוכר לבלנדר ומרסקים היטב. מוסיפים את אבקת נס הקפה, ומערבבים היטב. במידה ומשתמשים בגרגירי נס קפה, מכניסים אותם בהתחלה יחד עם הסוכר.
2. מקציפים היטב את החלבונים עם הווניל, עד לקבלת שפיצים. מפזרים אבקת טרטור וממשיכים להקציף. אפשר לא להשתמש באבקה זו, אבל היא זו שעוזרת להתייצבות מצד אחד, ויש לה טיפה טעם לוואי מצד שני.
3. מרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה.
4. מתחילים להכניס פנימה תוך הקצפה את תערובת הסוכר, בכמויות קטנות.
5. כאשר מתקבלת תערובת מבריקה מאוד, מפסיקים, ומעבירים לשק זילוף עם פיה מס 6 ויוצרים בתבנית נשיקות קטנות - 1.3-1.5 ס"מ, עם מרווח של 4-5 ס"מ. אם אין שק זילוף, כפית קטנה תשמש ליצירת המיני מרנגים. יוצאות לנו בערך 30-36 נשיקות.
6. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 120 מעלות למשך שעה.
7. מכבים את התנור, ומשאירים את הנשיקות עוד 2-3 שעות. לא לפתוח את התנור בכל הזמן הזה. בתיאבון!

310 דקות

30 servings 30