בישולים

פבלובה בקלי קלות

רכיבים

- חלבון ביצה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- כפית קמח תירס
- 4/1 1/4 כוס אבקת סוכר
- כפית חומץ
- מיכל שמנת מתוקה לקצפת
- כפית אבקת סוכר
- כפית תמצית וניל
- אפרסק קצוצים גס, אפרסקים, שזיפים, ענבים

הכנה

1. בבתי קפה ובמסעדות זה נראה מסובך, אבל האמת היא שקל מאוד להכין את המנה הזו. נכון, בקונדיטוריות היא נראית מפונפנת ומעוצבת יותר. אבל הטעם הוא אותו טעם.
2. מחממים תנור אפייה לחום של 150 מעלות. מרפדים תבנית שטוחה בנייר אפייה ומורחים עליו טיפ-טיפונת חמאה (ממש טיפונת).
3. מקציפים את החלבונים אגב תוספת הדרגתית של הסוכר הרגיל לקצף נוקשה ויציב. כשהקצף ממש בריון, מוסיפים את הווניל, הקורנפלור, אבקת הסוכר והחומץ ומקציפים עוד 3 דקות.
4. מורחים בכף את הקצף שהתקבל על נייר האפייה לעיגול בקוטר של צלחת הגשה גדולה. פנים העיגול צריך להיות מעט נמוך משוליו. הפנים צריך להיות בגובה 2-1 ס"מ והשוליים בגובה 3 ס"מ. אין צורך להתעכב יותר מדי על העיצוב, במילא זה יכוסה בקצפת.
5. מנמיכים את חום התנור ל-140 מעלות ואופים את בסיס הפבלובה 75 דקות עד שהוא יבש ויציב.
6. מוציאים מהתנור ומצננים על השיש (זהירות! נמלים מתות על זה). עכשיו אפשר לשמור בקופסה אטומה עד שלושה ימים.
7. להגשה, מקציפים את השמנת, אבקת הסוכר והווניל לקצפת. מורחים על הפבלובה ומפזרים מעל פירות קצוצים. מגישים מיד.

120 דקות

8 servings 8