




רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם חמאה מומסת
- כפות סוכר לבן
- כפית גרידת לימון
- גרם גבינת שמנת
- 1/3 1/3 כוס אבקת סוכר
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה 38%
- גרם פודינג אינסטנט בטעם וניל
- ביצה
- 1/2 1/2 כוס סוכר לבן
- 1/3 1/3 כוס מיץ לימון
- לימון מגורר (רק הקליפה)
- כפות שמנת מתוקה להקצפה 38%
- גרם חמאה
- גרם חלבון ביצה (חלבונים מ-3 ביצים בגודל L)
- גרם סוכר לבן
- כפית קורנפלור

הכנה

1. המתכון מתאים להכנה בתבנית מלבנית בגודל 30/10 ס"מ.
2. להכנת שכבת הגבינה - מערבבים את גבינת השמנת, אבקת הסוכר וגרידת הלימון לתערובת אחידה.
3. מקציפים 250 מ"ל שמנת מתוקה, עם 40 גרם פודינג וניל לקרם יציב. מוסיפים 250 גרם גבינת שמנת ו-1/3 כוס סוכר ומערבבים. שופכים לתבנית ומכניסים להתייצבות במקרר, כשעתיים (אפשר חצי שעה במקפיא).
4. להכנת שכבת הפירורים - מכניסים למעבד מזון 120 גרם פתיבר ו-4 כפות סוכר וטוחנים לפירורים דקים. מוסיפים 80 גרם חמאה מומסת ומערבבים היטב.
5. שופכים את פירורי הפתיבר מעל שכבת הגבינה ומהדקים. מחזירים להתייצבות במקרר.
6. להכנת שכבת הלימון - מניחים בקערה חסינת חום 2 ביצים, 1/2 כוס סוכר, קליפת לימון מגוררת, 1/3 כוס מיץ לימון ו-2 כפות שמנת. מערבבים עד לאיחוד ומניחים על באן-מארי.
7. מחממים תוך כדי ערבוב עד שהתערובת מגיעה לטמפרטורה של 80 מעלות ומסמיכה. מורידים מהאש ומוסיפים קוביות חמאה (60 גרם). מערבבים עד שהחמאה נטמעת לחלוטין.
8. מצננים מעט ושופכים את קרם הלימון מעל שכבת הפירורים. מכניסים למקפיא להתייצבות עד שקרם הלימון קפיצי ולא נוזלי.
9. מחלצים את העוגה מהתבנית, חותכים לקוביות בגודל הפתיבר ומניחים כל קובייה מעל ביסקוויט פתיבר.
10. להכנת המרנג - מניחים 100 גרם חלבונים ו-200 גרם סוכר בקערה חסינת חום, על באן-מארי ומחממים תוך כדי ערבוב מדי פעם עד שהתערובת חמימה למגע ורוב הסוכר נמס (עד שמגיעה לטמפרטורה של כ-60 מעלות).
11. מעבירים למיקסר ומקציפים כ-10 דקות, תוך כדי הקצפה מוסיפים את כפית הקורנפלור, עד שהתערובת מתקררת.
12. מכניסים לשקית זילוף ומזלפים פסי מרנג בצנתר מעוטר לפי בחירה

מעל קרם הלימון. משחימים את המרנג בעדינות עם ברנר, מקשטים
בפטל טרי ושומרים בקירור.

60 דקות 

8 8 