
פבלובה

מאוד להכין אותה בגירסת פרווה (צריך רק להמיר את הפבלובה היא אחד הקינוחים האהובים עלי (הקצפת בתחליף צמחי כמו שמנת פרווה או קצפת מקרם קוקוס – הסבר בסוף הפוסט



למרות זאת, רבות מחברותי נרתעות מהכנת פבלובה בבית, פשוט כי הן חוששות מהכנת המרנג. אז כפי full proof אין ממה לחשוש. המתכון שאביא בפניכם הוא **הקונקורד** שכבר הדגמתי לכם בפוסט של ותמיד מצליח. באחריות. לא נופל ולא נשרף ומאוד מאוד טעים. הסוד הוא בחימום של החלבונים עם הסוכר לפני ההקצפה והוא זה שנותן קצף סמיך ויציב שנוח לעצב איתו כל צורה שתרצו



החומרים:

(לענני מרנג (12 מרנגים גדולים)

(חלבונים מביצים גודל לארג' (כ- 200 גר 5

כוסות (400 גר') סוכר 2

(כף חומץ (לא חובה

כפית תמצית וניל

(לקישוט במראה שיש – מעט צבע מאכל אדום (לא חובה) או מעט מרוטב פירות היער (אבל בלי גושים

לרוטב פירות יער:

גר' פירות יער טריים או קפואים 300

רבע כוס (50 גר') סוכר

להגשה:

(קצפת משני מיכלי שמנת מתוקה (אפשר גם שמנת צמחית

כ- 300 גר' פירות יער טריים או קפואים מופשרים

ההכנה:

ענני המרגג

הערת פתיחה: מי שיש לו משקל מטבח עדיף שישקול את החלבונים כיוון שהיחס הכי טוב בין החומרים הוא שכמות הסוכר תהיה כפולה מכמות החלבונים. בדרך זו אפשר להכין מרגג מכל כמות חלבונים שתמצאו, לפי מספר הפלובות שתמצאו להכין. אני שקלתי את החלבונים לפני הכנת הפוסט הזה כדי לתת כמויות מדויקות אבל כל ביצה והמשקל שלה וייתכנו סטיות.



ועכשיו – למתכון

בקערת המיקסר מניחים את החלבונים ואת הסוכר ומציבים אותה מעל סיר עם מעט מים רותחים בתחתיתו. חשוב שהמים לא יגעו בקערת המיקסר, אז תבחרו סיר שמתאים בקוטר לתחתית הקערה. מחממים את החלבונים והסוכר כאשר מדי פעם מערבבים את התערובת כדי שחלילה לא תהפוך לחביתת (חלבונים) אם זה קורה עדיין אפשר להציל. פשוט תסננו את החלבונים לקערה נפרדת



איך יודעים מתי להפסיק? פשוט מאוד – מכניסים אצבע (נקיה!!) לתערובת – היא צריכה להיות חמימה אבל לא כזו ששורפת באצבע. עוד מדד הוא להעביר את התערובת בין האצבע לאגודל ולראות שאין גרגרי סוכר. ברגע שהסוכר מתמוסס מעבירים את הקערה למיקסר, מוסיפים כף חומץ וכפית תמצית וניל ומתחילים להקציף. תוך כמה דקות תקבלו קצף לבן, מבריק וסמיך ברמה שאם תהפכו את הקערה הוא לא יזוז ממנה.



מחממים תנור ל 100 מעלות, מרפדים תבניות בנייר אפיה ובעזרת 2 כפות יוצקים ענני מרנג לתבנית. חשוב לשמור מרחק בין התלוליות כי המרנג מתנפח מעט באפיה.



מי שרוצה מראה מסודר יכול כמובן לזלף עם שק זילוף וכמובן שגם אפשר להכין בסיס גדול לפבלובה משפחתית. אני אישית אוהבת את העננים הללו, שמוגשים בקערה גדולה וכל אורח מרכיב לעצמו את הפבלובה שלו.

אם רוצים מראה שיש אדום כמו בתמונה פשוט מטפטפים כמה טיפות של צבע מאכל אדום לקערה או לחלופין כמה טיפות מרוטב פירות היער שתכף תקבלו הסבר על ההכנה שלו (אבל בלי חתיכות) ועם שיפוד מערבבים בעדינות לקבלת מראה משוייש.



תראו כמה יפה נראות הפבלובות עם הצבע



אופים, או ליתר דיוק מייבשים, את המרנגים במשך כשעתיים – שלוש לפחות עד שהם פריכים ונפרדים בקלות מנייר האפיה. בחום הזה הם לא נשרפים אז אין פה בעיה של זמן. מניסיוני גם אפיה של 4 ו 5 שעות בחום של 100 מעלות הביאה למרנגים פריכים. אפשר גם להשאיר את המרנגים בתנור אחרי האפיה והם ימשיכו להתייבש – זה רק יעשה להם טוב.



רוטב פירות יער

שמים את פירות היער בסיר או בקלחת ומוסיפים להם רבע כוס סוכר. מחממים הכל תוך ערבוב מדי פעם עד שהפירות מתרככים ומגירים נוזלים.



מעבירים את תערובת פירות היער שלנו לקערת בלנדר וטוחנים אותם. אם רוצים אפשר להוסיף סוכר אבל תטעמו קודם, שלא יצא לכם מתוק מדי
אם המרקם סמיך אפשר להוסיף מעט מים, אבל זהירות, שלא יהיה לנו רוטב נוזלי מדי. מי שרוצה תערובת חלקה יכול לסנן אותה. אני דווקא אהבתי שהרוטב מכיל חתיכות קטנות של פרי. לאחר מכן מניחים לרוטב להצטנן עד ההגשה



להגשה

מכיוון שפבלובה איננה מנה שאפשר להכין מראש, שאחרת המרנג יתרטב מהקצפת מהרוטב ויאבד מהפריכות שלו, אני אוהבת לסדר את המנה באופן שכל אחד יבנה לעצמו את הפבלובה שלו (או שאני : (מרכיבה אותה לעיני האורחים מסדרים על צלחת הגשה גדולה את כל המרנגים, בקערות נפרדות אני מגישה את הקצפת, פירות היער

והרוטב ואז האורחים מניחים בכל צלחת ענן מרנג, יוצקים עליו קצפת לפי הטעם, מעליה מעט רוטב פירות יער ולקישוט פירות יער טריים, או קפואים שהפשרנו מראש בטמפרטורת החדר ויאלה, לטרוף

את הקצפת, אגב, אני לא ממתיקה. המרנג ורוטב פירות היער מתוקים מספיק



הערות וגיוונים

קל מאוד להכין פבלובה בגירסת פשוט משתמשים בשמנת צמחית או מקצפת – **גירסת פרווה** שמכינים מהחלק הסמיך של קרם קוקוס – פשוט שמים את הפחית במקרר וכשהיא קרה מוציאים ולא מנערים. עם כף מעבירים לקערת המיקסר רק את החלק הסמיך שבחלק העליון של הפחית, ואת הנוזלים משאירים בפחית ומשתמשים למשהו אחר. מקציפים את קרם הקוקוס עם מעט סוכר ולא תאמינו איזה (קצפת מתקבלת ממנו) גם טעימה מאוד וגם במרקם עשיר וקצפתי.

כמובן שאפשר להגיש את הפבלובה עם כל רוטב אחר, למשל לפזר **? לא אוהבים/לא מוצאים פירות יער** על הקצפת תוכן של פסיפלורה ולקשט במנגו, אננס, אפרסקים, שזיפים, או כל פרי אחר שאוהבים (או סלט פירות). אפשר גם להשתמש בדובדבנים משומרים (ורק להסמיך את הנוזל שלהם על ידי חימום עם

מעט קורנפלור). אפשר להחליף את הקצפת בקרם פטיסייר, או בקרם לימון ובעצם בכל קרם שאתם אוהבים, השמיים הם הגבול.

בתיאבון

