



פבלובה עם פירות

12-20 יחידות אישיות או 1 יחידה גדולה



למרנג:

- 4 חלבונים מביצים בגודל L
- בטמפרטורת החדר
- 1 כוס (200 גרם) סוכר
- 2 כפות (20 גרם) קורנפלור
- 1 כפית חומץ

למילוי:

- לפרווה: חב' (250 מ"ל) קצפת צימחית
- לחלבי: חב' (250 מ"ל) שמנת מתוקה
- 2 כפות אבקת סוכר

לפירות:

- אפרסק משומר או טרי, קיווי, בננות, מנגו, תותים, פירות יער, פסיפלורה ועו'
- רוטב פירות יער/פסיפלורה וכו' - להשיג בחנויות המתמחות

אופן ההכנה:

- מחממים תנור 150 מעלות
- מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה, לאחר שהקצף התחיל לעלות מוסיפים בהדרגה את הסוכר עד שמתקבל קצף חזק ויציב.
- מוסיפים את החומץ והקורנפלור, וממשיכים להקציף אך במהירות נמוכה יותר עד שהכל מתאחד.
- מורידים תלולית בעזרת כף על נייר אפיה, מרטיבים מעט את הכף ויוצרים גומה במרכז התלולית. ע"י סיבוב הלוח ושוב עד לגודל הגומה הרצויה.
- מכינים כך 12 פבלובות יותר או פחות לפי התכנון שלכם, או פבלובה אחת גדולה למנה מרכזית.
- למראה מוקפד ומדויק יותר, מכניסים את המרנג לשיק זילוף עם צנתר בעל פיה חלקה, מציירים בסיס ע"י שבלול בגודל של כ 7 ס"מ, יוצרים "גדר" מסביב לבסיס.
- מורידים את חום התנור ל120 מעלות, ומכינים את הבלובות, אופים 40 דקות. פבלובה גדולה תאפה כשעה ורבע.
- מצננים את הפבלובות בתנור.

מכינים את הקצפת:

- מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת סוכר עד לקבלת מרקם יציב. (לא יותר מידי, שלא יהפוך לחמאה)
- או קצפת צימחית ללא כל תוספת עד לקבלת קצף יציב.
- חותכים את הפירות לקוביות או פרוסות קטנות.

מרכיבים את המנה:

- מניחים על צלחת הגשה בזהירות את הפבלובה עורמים קצפת.
- מסדרים מעל את הפירות, אפשר בצורה אקראית או בסימטריה לפי הטעם שלכם.
- מוסיפים רוטב פירות מעל.
- מגישים מיד.
- ניתן להכין את הפבלובה כמה ימים מראש ולשמור במקום קריר ואטום ללא המלית

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bloggourmetathome.wordpress.com