

הצעת הגשה.

הכמויות מיועדות להכנת 12 מנות

רכיבים:

6 חלבונים

2 כוסות סוכר

1 כפית קרם טרטר או חומץ לבן

קצפת

פירות העונה

אופן ההכנה:

1. לסמן עיגולים על נייר אפיה ולהניח על תבנית כאשר העיפרון כלפי מטה.
2. לחמם תנור ל 100 מעלות.
3. לערבב את החלבונים והסוכר בתוך קערת המיקסר.
4. להניח את קערת המיקסר בתוך סיר עם מים כך שתחתית הקערה לא תבוא במגע עם המים.
5. להדליק את הלהבה על להבה בינונית ולערבב עד להמסה של הסוכר.
6. להקציף את החלבונים והסוכר כעשר דקות וכאשר מתחיל להווצר קצף, להוסיף את החומץ.
7. להעביר לשקית זילוף עם פיה חלקה ולזלף ממרכז העיגול כלפי חוץ. לזלף שוליים גבוהים.
8. לאפות בין שעה וחצי לשעתיים וחצי בהתאם למידת הפריכות שרוצים. לצנן היטב ולשמור בכלי אטום.
9. אם משתמשים בפירות יער קפואים, יש לבשלם עם מעט סוכר, לסנן את הפירות ולהמשיך לבשל את הסירופ עד לצימצומו.
10. מוסיפים את הקצפת על מאפים ומעל לפזר פירות.