



רכיבים:

למרנג:

5 חלבונים

1³/₄ כוסות סוכר

3 כפות קורנפלור

2 כפיות תמצית וניל

לפירות היער:

1 קופסת פירות יער קפואים

1/4 כוס מים

1/4 כוס סוכר

2 כפות מיץ לימון טבעי

לקרם המסקרפונה:

500 גרם גבינת מסקרפונה

2 כפות אבקת סוכר

1 כף מקליפת לימון מגוררת

2 כפיות תמצית וניל

אופן ההכנה:

המרנג:

1. לקערת המיקסר מכניסים את החלבונים ומקציפים במהירות בינונית במשך שתי דקות.

2. מגבירים את מהירות הערבול ומוסיפים באיטיות ובאופן רציף את הסוכר. ממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף יציב ומבריק.

3. מפסיקים את הערבול. מוסיפים לקערה את הקורנפלור ואת תמצית הוניל ומערבלים במהירות נמוכה עד שהקורנפלור יתערבב בקצף באופן אחיד.

4. מניחים על התבנית נייר אפייה ועליו מניחים צלחת. מציירים עיגול בקוטר הצלחת ומורחים בתחומו את קרם המרנג.

5. מחממים את התנור לטמפרטורה של 100 מעלות ואופים במשך שלוש שעות.

הקרם:

1. מערבבים את כל החומרים יחדעד שמתקבלת תערובת אחידה.

פירות היער:

1. מפשרים את הפירות.

2. במחבת קטנה ממלאים מים, מכניסים את הסוכר ואת מיץ הלימון ומביאים לרתיחה. מבשלים כשלוש דקות עד שמתקבל סירופ סמיך.

3. מכניסים לסירופ את פירות היער ומערבבים כחצי דקה.

הרכבת המנה:

מורחים את קרם המסקרפונה על המרנג, מפזרים עליו את פירות היער.