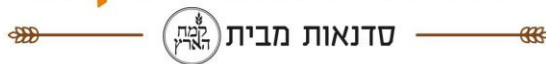


מתחם טחנת הקמח



פבלובה טבעונית בקרם וניל ופירות יער / דניאל וגנר

כ- 12 פבלובות אישיות

חומרים:

150 גרם אקוופאבה של קמח הארץ

200 גרם סוכר

מיץ מחצי לימון

קורט מלח

לרוטב פירות יער:

200 גרם פירות יער קפואים

2 כפות סוכר

לקרם וניל:

600 גרם קרם קוקוס קר (רק החלק הלבן) או 500 גרם שמנת טבעונית

400 גרם גבינה טבעונית למריחה

120 גרם אבקת סוכר

30 גרם אינסטנט פודינג

2 כפיות מחית / תמצית וניל

אופן ההכנה:

1. מקציפים אקוופאבה עם לימון ומלח עד שמתחיל להיווצר קצף לבן
2. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת מרנג יציב מאוד
3. מזלפים על נייר אפייה עיגולים כמו בסרטון ואופים כשעתיים על 100 מעלות בתכנית טורבו
4. בינתיים מכינים את הקרם: מקציפים את קרם הקוקוס או השמנת עד לקבלת קצפת רכה. מוסיפים את שאר המרכיבים ומקציפים עוד כדקה. מעבירים לשקית זילוף.
5. לרוטב פירות היער מבשלים את הפירות עם הסוכר כמה דקות עד שהוא מתחיל מעט להצטמצם ומעבירים לקירור
6. מרכיבים ממש לפני ההגשה