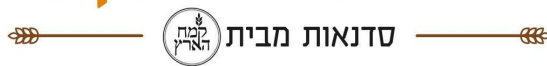


מתחם טחנת הקמח



פבלובה טבעונית עם מוס שוקולד ופטל/ דניאל וגנר

חומרים:

לדיסקיות מרנג:

200 גרם מי חומס מוכנים לשימוש של קמח הארץ

240 גרם סוכר לבן

למוס שוקולד:

250 גרם שוקולד מריר (55-60% מוצקי קקאו)

320 גרם שמנת מתוקה טבעונית

פטל לקישוט

הוראות הכנה:

1. למרנג: מרתיחים מעט מים בסיר ומניחים מעליו קערה גדולה שלא נוגעת במים.
2. ממיסים את האקוופאבה והסוכר עד שהסוכר נמס ולא רואים גרגירים יותר.
3. מעבירים למיקסר ומקציפים במשך כ-10 דקות עד לקבלת מרנג לבן, מבריק וציב.
4. משטחים את המרנג על 2 תבניות עם נייר אפייה (השכבה אמורה להיות יחסית דקה) ואופים כ-3 שעות על 100 מעלות בתוכנית טורבו.
5. לאחר 3 שעות מוציאים את המרנג, מחכים 2 דקות שיתקרר, שוברים לחתיכות גדולות מאוד ומעבירים ישר לקופסאות אטומות על השיש (במידה והמרנג קיבל בטעות לחות בתוך הקופסא, אפשר להחזיר לכמה דקות לתנור).
6. למוס: ממיסים את השמנת המתוקה ויוצקים על השוקולד (אפשר להמיס את שניהם ביחד במיקרו גם).
7. מערבבים עם בלנדר מוט או מטרפה ומעבירים להתייצבות של כ-3 שעות במקרר.
8. לאחר שהמוס יציב, מעבירים אותו למיקסר על מנת ליצור קרם אוורירי. אם רואים שהקרם מתרכך מדי ולא יציב, אפשר להוסיף 2 כפות של אינסטנט פודינג ולהקציף עוד דקה. מעבירים לשקיף זילוף עם צנתר.
9. ממש לפני ההגשה, מזלפים את המוס על דיסקיות המרנג בכמה שכבות. מקשטים עם פטל טרי (שימו לב שצריך לאכול את הקינוח מיד בתום ההרכבה).

בתיאבון!