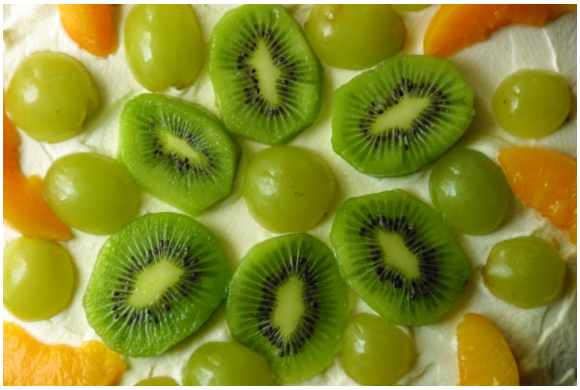


רכיבים:

צנצנת קטנה של ריבת תות שדה

למרנג:

6 חלבונים

1¼ כוס סוכר

¼ כפית קרם טרטר

1 כפית תמצית וניל

למילוי:

3 מיכלי שמנת מתוקה

6 כפות סוכר

1 ליפתן שימורים (ענבים, אפרסקים), כשהפירות חתוכים לחצאים ולרבעים

2 קיווי, שטוף וחתוך לפרוסות

אופן ההכנה:

1. לקערת המיקסר מכניסים את המלח, החלבונים וקרם הטרטר ומקציפים.

2. מוסיפים בעדינות את הוכר ואת תמצית הוניל וממשיכים לערבב, עד שמתקבל קצץ קשה.

3. מחממים את תנור האפייה מטמפרטורה של 100 מעלות.

4. יוצקים את הקצף לתבנית האפיה (תבנית עגולה, קפיצית) ואופים במשך שעתיים.

5. משאירים את המרנג בתנור ככל שניתן (על מנת שיתייבש).

6. מחממים במיקרוגל את צנצנת הריבה, עד שהיא נהפכת לנוזלית. מורחים בעזרת מרית על המרנג.

7. לקערת המיקסר מכניסים את השמנת המתוקה והסוכר ומקציפים, עד לקבלת קצפת יציבה. את הקצפת מורחים על המרנג.

8. מסדרים יפה את האפרסקים, הענבים הוקיווי על גבי הקצפת.