

איך עושים את זה ?

כשמקציפים שמנת מתוקה ורוצים להמתיק אותה, מוסיפים את הסוכר רק אחרי שהיא כבר התייצבה ותפחה, ואז היא עולה ותופחת עוד יותר. אם מוסיפים את הסוכר מלכתחילה, יש למקצפת פחות נפח.