

## קציפת פטל וגבינת מסקרפונה

רכיבים:

5 חלמונים

$\frac{3}{4}$  כוס סוכר

3 כפות ברנדי

500 גרם גבינת מסקרפונה

1 מיכל שמנת מתוקה

להגשה:

250 גרם פטל שחור או תותי שדה פרוסים

3-2 כפות אבקת סוכר

### אופן ההכנה:

1. שמים בקערה את החלמונים, הסוכר והברנדי וטורפים בעזרת מטרף חשמלי במשך 6 דקות, עד שמתקבלת קציפה תפוחה ובהירה.

2. מוסיפים את הגבינה, וטורפים לקבלת קציפה חלקה ואחידה.

3. שמים בקערה את השמנת וטורפים לקצפת יציבה. מקפלים את הקצפת לקציפת הגבינה.

4. מחלקים את התערובת לגביעי זכוכית ומקררים עד שהתערובת מת"יצבת שמים מעל את הפטל ומגישים מיד.