

שם המתכון: פבלובה אגסים, ג'ינגר וקינמון בכוסות אישיות

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<p>מזרכים (4 מנות):</p> <p>לקומפוט אגסים:</p> <p>4 אגסי אנג'ו אדום קלופים וחתוכים לקוביות</p> <p>50 גר' חמאה חתוכה לקוביות</p> <p>150 גר' סוכר</p> <p>3 מקלות קינמון</p> <p>4 פרוסות שורש ג'ינג'ר</p> <p>כף מיץ לימון</p> <p>לקרם:</p> <p>1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה</p> <p>2 כפות סוכר</p> <p>1 מקל וניל</p> <p>קליפה מגורדת דק מחצי לימון</p> <p>להגשה:</p> <p>8 יח' "נשיקות" מרנג קנויות</p>	<p>כלי עבודה דרושים בסט:</p> <p>מחבת בינונית</p> <p>מיקסר עם מטרפה-ניתן גם מיקסר יד עם קערת זכוכית</p> <p>מסננת רשת ממתכת מונחת על קערת זכוכית</p> <p>לקקן</p> <p>כלי הגשה רצויים:</p> <p>4 כוסות יין/לפתניות</p>
---	---

אופן ההכנה:

1. מחממים את הסוכר במחבת עד קבלת קרמל שחום. מוסיפים את קוביות האגסים, הקינמון והג'ינג'ר ומקפצים/מערבבים מעט. מוסיפים את מיץ הלימון והחמאה ומבשלים כמה דקות, עד שהאגסים מתרככים ומעט נמעכים.
 2. מעבירים את קומפוט האגסים למסננת המונחת מעל קערה. שומרים את הנוזלים הניגרים אל הקערה.
 3. מעבירים את קומפוט האגסים לארבע כוסות ומצננים במקרר, שעה לפחות.
 4. לפני ההגשה, מקציפים את השמנת עם זרעים ממקל וניל (חותכים לאורכו ובעזרת סכין קטנה מוציאים את הזרעים), קליפת הלימון המגורדת וסוכר.
4. מערבבים את הנוזלים ששמרנו מקומפוט האגסים, בעדינות אל הקצפת ומניחים כמה כפות של קצפת מתובלת בתוך כל כוס הגשה מעל הקומפוט. מפוררים שתי "נשיקות" מעל לתוספת פריכות ומגישים.