

שם המתכון: פבלובה עם אגסים בקרמל הדרים

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

מזרכים (שש מנות) :	
למרנג:	
חלבון משלוש ביצים	
100 גר' סוכר	
50 גר' אבקת סוכר	
לאגסים בקרמל:	
3 אגסי אנג'ו אדומים חתוכים לפלחים	
100 גר' סוכר	
מיץ משני תפוזים	
קליפה מגורדת מחצי תפוז	
להגשה:	
1 מיכל שמנת מתוקה	
כפית תמצית וניל איכותית	
כמה עלי נענע	
כלי עבודה דרושים :	
מיקסר עם מקצף	
תבנית אפייה שטוחה, רחבה	
נייר אפייה לתבנית	
לקקן	
כלי הגשה רצויים:	
צלחת שטוחה גדולה להגשת העוף והירקות	
מנות מוכנות מראש לצילום (למילוי שלנו):	
בסיס פבלובה אפוי מוכן מראש	

אופן ההכנה:

- מכינים את המרנג: מחממים תנור לחום נמוך, (90 מע') בקערת מיקסר עם מקצף מניחים את הביצים ומתחילים להקציף במהירות בינונית. כאשר החלבון מוקצף, מתחילים להוסיף את הסוכר בהדרגה. ממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף חלק ומבריק שיוצר "שפיצים" חדים. מנפים את אבקת הסוכר לקצף ומערבבים בתנועות קיפול, עד הטמעה מלאה.
- מעבירים את הקצף לתבנית מרופדת בנייר אפיה. מורחים בעזרת לקקן לדיסקית בקוטר 30 ס"מ ובעובי 2-3 ס"מ בערך. מעבירים לתנור לייבוש במשך שעתיים לערך. מסירים מנייר האפייה ושומרים עד להגשה.
- מכינים אגסים בקרמל: יוצרים קרמל במחבת בינונית מהסוכר ומוסיפים לו את מיץ התפוזים, קליפת התפוז ופלחי האגסים. מבשלים במשך 10 דקות, עד שהאגסים מתרככים והרוטב מצטמצם ומסמיך. מסירים מהאש ושומרים בטמ"פ חדר
- להגשה, מקציפים את השמנת המתוקה עם תמצית הוניל, עד קבלת קצפת קלילה ולא סמיכה מדי. מניחים את דיסקית המרנג על צלחת הגשה ומשטחים את הקצפת עליה בעזרת לקקן. מעל מניחים את האגסים בקרמל עם הרוטב שלהם. מקשטים בכמה עלי נענע ומגישים