



Колач со овошје и снег од белки

Снегот од белки е забавен за правење... Со овој рецепт добивате фина леплива верзија која ќе ја згмечите и изметаме со овошје и крем... Во овој рецепт нема нешто што не би Ви се допаднало...



Состојки:

- 115 грама шеќер во прав
- 115 грама шеќер
- белки од 4 големи јајца
- 300 милилитри крем
- овошје

Чекор 1

За овој рецепт ни се потребни само белките, па затоа рачно раздвојте ги јајцата и оставете ги жолчките на страна. Нив можете да ги искористите за правење на холандез сос или колачиња.

Истовремено загрејте ја рерната на 110 степени.

Чекор 2

Матете ги белките со рачен миксер или маталка додека да се појават цврсти врвови... Кога ќе ја добиете оваа текстура и форма, почнете полаку да го додавате обичниот шеќер, една по една лажица, постојано мешајќи со средна брзина.

Чекор 3

Кога ќе го ставите целиот обичен шеќер, почнете во смесата да го мешате шеќерот во прав. Овде потребната количина шеќер во прав ја делиме на три дела и ја мешаме со лопатка. Бидете многу внимателни и нежно мешајте ја смесата за таа да го задржи воздухот и волуменот.

Треба да добиете свилеста бела смеса ...

Чекор 4

Ставете малку хартија за печење на дното од Делимано тавата за печење... Снегот од белки е многу тежок за подготовка без да се залепи дури и со Делимано садовите... Сипете го снегот од белки... сиот свилест и бел...

Потоа ставете го во рерна да се пече 1,5 час на температура од 110 степени.

Чекор 5

Во меѓувреме, земете го кремот и изматете го со миксер или маталка...



Чекор 6

Кога снегот ќе се испече, извадете од рерна и оставете го да се олади.

По неколку минути превртете го снегот на работната површина. Не морате да бидете многу уредни бидејќи наскоро ќе го измешае со кремот и овошјето.

Земете остар нож и исечете го снегот на коцки... Ако сакате, можете да земете сукалка и да го издробите на парчиња.

Чекор 7

Ставете го овошјето со сокот во кремот... Овде користиме шумско овошје, како што се зрнестите плодови, малините и црешите...

Потоа ставете го искршениот снег од белки и мешајте ја целата смеса додека да добие текстура која изгледа и ни остава впечаток на сладолед.

Чекор 8

Време е за сервирање: Овој колач го сервираме како поединечни порции со помош на тркалезен калап, со дополнителен сок и овошје одоколу и одозгора, но можете да го сервираме и во голем сад на средината од масата, па сите присутни сами да се послужат.

Совет

Овој десерт е толку вкусен што можеби ќе го изедете уште пред да стигнат пријателите на вечера. Можете да го ставите на средина од масата со неколку лажици и да ги оставите присутните да се борат за својот дел!

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk