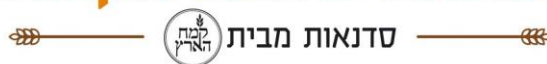


# מתחם טחנת הקמח



## גלידת מרנג, שוקולד ודובדבנים טבעונית / דניאל וגנר

### חומרים :

#### לנשיקות:

150גרם אקוואפה של קמח הארץ  
200גרם סוכר  
1כפית חומץ  
1כפית קורנפלור

#### לגלידה:

פחית חלב מרוכז טבעוני (אפשר גם להכין לבד מליטר חלב)  
400גרם שמנת מתוקה טבעונית או 500 גרם קרם קוקוס - רק החלק הלבן לאחר קירור של לילה לפחות  
30גרם אינסטנט פודינג

#### לציפוי וקישוט השוקולד:

200גרם שוקולד מריר  
20גרם שמן

#### אופן ההכנה:

#### למרנג:

1. מקציפים את מי החמוס ומוסיפים את הסוכר ב-3 פעימות בהדרגה
  2. לאחר כ-5 דקות הקצפה מוסיפים את הקורנפלור והחומץ וממשיכים להקציף עוד כ-5 דקות עד שמתקבל מרנג יציב
  3. מזלפים נשיקות ואופים כשעתיים ב-100 מעלות טורבו
- לציפוי השוקולד: ממיסים את השוקולד עם השמן ומצפים את הנשיקות. מעבירים למקרר להתייצבות.  
\*השלב הזה חשוב כי אם לא הנשיקות רטבו מהגלידה

#### לגלידה:

1. מקציפים את השמנת המתוקה עם אינסטנט פודינג עד שמתקבלת קצפת יציבה יחסית
  2. מוסיפים את החלב המרוכז ומערבבים או מקציפים בזהירות רק עד לאיחוד
  3. מוסיפים את הנשיקות וגם דובדבנים (או פרי אחר) ומעבירים להתייצבות של לילה במקרר
- את השוקולד שנשאר מהטבילה ממיסים שוב ומקשטים איתו את הגלידה בעת ההגשה

בתיאבון!