



## קֶרֶם הַרוּחָה

כמות: 6 אצות

זמן הכנה: 10 דקות

זמן אפיה: 30 דקות



### אופן ההכנה

מחממים תנור ל-120 מעלות.

בסיר קטן מחממים שמנת מתוקה ותמצית וניל עד לסף רתיחה רואים שמתחיל לבעבע במקביל טורפים בקערה את החלמונים עם הסוכר עד לקבלת תערובת בהירה מוסיפים את תערובת החלמונים בהדרגה לשמנת תוך כדי ערבוב מהיר מוזגים את התערובת לכלים חסיני חום עד החצי מניחים את הכלים בתוך תבנית עמוקה וממלאים במים רותחים עד לחצי מגובה הכלים עם הקרם (להיזהר שהמים לא יחדרו לכלים) אופים ב-120 מעלות למשך 30 דקות הקרם צריך ליהיות רוטט קצת לא להיבהל משאירים את הקרם להתקרר עד שיגיע לטמפרטורת החדר אם מעונינים לשמור ולא לאכול מייד פה השלב ששומרים במקרר ואת השלב הבא עושים סמוך להגשה מפזרים סוכר חום בשכבה דקה ואחידה על כל הקרם בכלי פותחים את הברנר על אש נמוכה ונותנים השחמה לסוכר עד שנהפך לצבע חום זהוב לא יותר מידי שלא ישרף אפשר גם לחמם בתנור על מצב גריל עד שמשחים

### חומרים

500 מ"ל שמנת מתוקה  
2 כפיות תמצית וניל מרוכז  
1\2 כוס סוכר (100 גרם)  
6 חלמונים

**המלצה:** עם החלבונים שנשארו אפשר להכין קינוח כוסות מוס נוגט

בתאבון!!

הירשמן פנינצ'אר ותהנו ממאכלים בריאים