

ז'בן



רכיבים

- כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- 1/4 4/1 לימון
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפית ג'לטין
- 1/2 2/1 כוס אגוזים או שקדים קצוצים

הכנה

1. מכינים סירופ סוכר: מבשלים את הסוכר עם המים ומיץ הלימון בסיר קטן, עד שמתקבל סירופ סמיך, בערך 10 דקות.
2. מקציפים את החלבונים עם ג'לטין, עד לקבלת קצף יציב, אך לא יבש.
3. מעבירים את קצף החלבונים לקערת מתכת, ומניחים אותה מעל סיר עם מים רותחים (באן מארי). מוסיפים את סירופ הסוכר תוך הקצפה מתמדת במיקסר ידני, עד לקבלת קצף סמיך.
4. מוסיפים את השקדים או האגוזים, מקררים מעט ומגישים.

30 דקות

4 servings 4