كريمة الميرانغ والزنجبيل المثلجة



الكمية: 4 -6 أشخاص

المقادير:

للميرانغ: بياض بيضتين

6 ملاعق كبيرة من السكر الذهبي الناعم

ملعقتان كبيرتان من السكر الذهبي الخشن

لكريمة الزنجبيل:

كوب وربع من الكريما كاملة الدسم

بشر حبة ليمون حامض

بشر حبة برتقال

3 قطع من الزنجبيل المطهو والمحفوظ في القطر

30 غ من الزنجبيل المطهو والمكسو بالسكر

ملعقتان كبيرتان من شراب الزنجبيل المكثف

لسلطة الأناناس بالنعناع:

حبة أناناس صغيرة (ناضجة)

حبتان من الباشن فروت

حفنة من أوراق النعناع

طريقة التحضير:

لتحضير الميرانغ: اخفقي بياض البيض إلى أن تتشكل لديك رغوة كريمية، ثم أضيفي السكر الناعم تدريجياً فيما تواصلين الخفق حتى تصبح الرغوة متماسكة ولا معة. والآن اسكبي 10 كتل من هذه الرغوة على صينية بواسطة ملعقة، ورشي السكر الخشن فوق كلّ كتلة، واخبزي الصينية في الفرن على حرارة 130 درجة مئوية لمدة ساعة (أو إلى أن يصبح الميرانغ مقرمشاً). بعدها أطفئي الفرن ودعي الصينية في داخله ليبرد الميرانغ.

لتحضير كريمة الزنجبيل: اخفقي الكريما إلى أن تتشكل لديك رغوة طرية. ثم كسري الميرانغ إلى قطع كبيرة وامزجيها مع هذه الرغوة، وأضيفي بشر الليمون والبرتقال. بعدها ابشري نوعي الزنجبيل وأضيفي البشر إلى الخليط مع شراب الزنجبيل المركّز واخلطي.

ارصفي وعاءً سيراميكياً (سعة 600 مل) بورق نايلون وضعية في الثلاجة لبعض الواقت كي يبرد. بعدها صبّي كريمة الميرانغ التي حضّرتها في داخله واضغطيها جيداً، ثم أعيديه إلى الثلاجة لمدة 3 إلى 4 ساعات.

لتحضير سلطة الأناناس: قطّعي الأناناس إلى مكعبات ثم اخلطيها مع لب الباشن فروت وأوراق النعناع.

قدّمي كريمة الميرانغ المثلجة مع سلطة الأناناس إلى جانبها.