

קינוח אפרסקים וקצף



רכיבים:

2 חלבונים
1/2 כוס סוכר
100 גרם שקדים טחונים
4 אפרסקים, נקטרינות, שזיפים או משמשים

הכנה:

חותכים כל פרי לשמונה פלחים.
מקציפים את החלבונים, מוסיפים את הסוכר עד לקבלת קצף יציב ומוסיפים את השקדים בתנועת קיפול לתוך הקצף. מורחים את הקצף על נייר אפיה לעיגול בקוטר של 30-35 ס"מ. מסדרים את פלחי הפרי על הקצף, קודם את המעגל החיצוני, ואח"כ את המעגל הפנימי, מטביעים אותם מעט בתוך הקצף.
אופים ב-180 מעלות כחצי שעה. שומרים במקום יבש, לא בקירור. אם לא חיסלתם הכל בטעימה הראשונה, ניתן לשמור עד יומיים.