



**Продукти за 2 порции:**  
2 яйчни белтъка  
120 гр захар  
няколко капки ЛИМОНОВ СОК

1/2 с.л. царевично нишесте

1/2 с.л. бял винен оцет

### **Пънеж:**

200 мл сметана 30%

1 с.л. захар

1 ч.л. ваниов екстракт

### **Декорация:**

250 гр пресни ягоди

листа мента за украса

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте фурната до 100 градуса.

Поставете в тава за печене лист восъчна хартия.

Разбийте до меки върхове белтъците с няколко капки лимонов сок.

Постепенно прибавете захарта, като продължавате да разбивате.

Прибавете накрая оцета и нишестето.

Оформете от белтъците два кръга с диаметър 10 см върху хартията за печене.

Страните трябва да са по-високи от средата.

Печете ги 50-60 минути, оставете да се охладят във фурната.

Разбийте сметаната със захарта до меки върхове.

Непосредствено преди поднасяне я поставете в средата на десерта.

Декорирайте с пресни ягоди и листа мента, поднесете веднага.