

A pink plate with a gold fork and knife, and baby's breath flowers.

חג שמח!

אוסף מתכוני
עוגות וקינוחים
לחג

מגישה: העני בקר

האמת, אני מתרגשת.
לא חשבתי לאגד אוסף של מתכונים לקראת החגים.
אבל הנה, זה קרה!
מחשבה שהקב"ה הכניס בראשי, קם והיה למציאות.
המתכונים כולם פרי פיתוח שלי. כולם מוצלחים ומצליחים ומתאימים גם למי שעושה
עכשיו את צעדיה הראשונים במטבח. המתכונים פותחו
לפי המוטו שלי- כל אישה יכולה!
המטבח הוא מקומה של האישה, הממלכה שלה. רציתי להביא מתכונים שיצליחו
לכולן. שיעלו את הבטחון העצמי במטבח והגשה טובה עם התוצאות.
לכן, לא תמצאו כאן בחבורות מתכונים מורכבים מדי או מכאלו שמכילים חומרי גלם
לא מוכרים.

בכל המתכונים השתמשתי בכוסות חד פעמיים פשוטים,
למעט במתכון שרשום בו אחרת.

הניחוחות שיעלו במטבחים שלכן, הברכות שתברכו אתן ובני המשפחה, והאורחים,
השמחה, תחושת הסיפוק שלכן- הם שכרי.

מאחלת לכולכן שנה טובה ומתוקה
שנה ברוכה בעשייה
שנת אושר ובריאות
שנת נחת ושלווה
שנה של שפע
שנת גאולה וישועה
שנה של שלום ואחוה
שנה שהקב"ה ימלא בה משאלות ליבנו לטובה.

העני



עיצוב ועימוד:

D
DIGITAL
Productions
0527-144-538

עוגות	5-49
עוגיות	51-61
קינוחים	63-91
עוגות פאי	93-114



עוגות



קראמבל תפוחי עץ

חומרים:

מלית:

6 תפוחי עץ גדולים, עדיף גרנד. קלופים ללא ליבה, חתוכים
2 כפות סוכר
1/2 כפית קינמון

בצק:

1.5 כוס סוכר חום
2 כוסות [חד פעמי פשוט] קוואקר
2 כוסות קמח
1 כף קינמון
100 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות קטנות או כוס שמן קוקוס [או שמן רגיל, יתפורר יותר]

הכנה:

מערבבים בקערה תפוחים, סוכר וקינמון עש שהתפוחים מכוסים בסוכר וקינמון
מערבבים בקערה את רכיבי הבצק עד שמתקבל בצק פירורי
ממלאים מעט בצק בתבנית סופלה גדול. מהדקים. מניחים מעליו מתערובת תפוחי העץ ומעל מפזרים עוד מהבצק
אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות.

חג שמח!



עוגת קפה ושוקולד עם נגיעות קינמון

חומרים:

תבנית חד פעמית ענקית.
כוסות חד פעמיים פשוטים

לעוגה:

6 ביצים L או 7 M

1 ו 3/4 כוסות סוכר לבן

1/3 כוס סוכר חום

1 ו 1/4 כוסות שמן

1 אבקת אפיה

2 סוכר וניל

1.5 כפות שטוחות קפה נמס

1 ו 1/4 כוסות חלב סויה, חלב שקדים, מים

או מיץ תפוזים [אישית פחות אוהבת כאן מיץ

תפוזים כי הטעם משתלט על טעם הקפה]

4.5 כוסות קמח

למלית:

3/4 כוס סוכר חום

1 כף קינמון

1 כף קקאו

לפירורים:

1/2 כוס סוכר

1 כוס קמח

1 כף קינמון

כ-1/2 כוס שמן

הכנה:

מקציפים בוו של עוגות בחושות ביצים וסוכרים [כולל סוכר וניל] עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה.

מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן בקילוח דק.

מערבבים אבקת אפיה, קמח, וקפה נמס יחד, מוסיפים לסירוגין עם הנוזלים.

יוצקים מחצית מהבלילה בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה.

מערבבים את רכיבי המלית ומפזרים מעל לשכבת הבלילה שבתבנית באופן שכל פני העוגה תתכסה במלית.

יוצקים בזהירות את יתרת הבלילה מעל למילוי. רצוי להיעזר במצקת ולשפוך לאט את הבלילה כדי שלא תתערבב עם המילוי.

מכינים פירורים:

מערבבים את רכיבי הפירורים בקערה. מפזרים מעל לבלילה באופן שווה

אופים ב 180 מעלות כ-50 דקות.

פורסים את העוגה רק אחרי שהיא מתקררת אחרת המילוי יהיה נוזלי.



חג שמח!

עוגת שוקולד רכה ונימוחה

חומרים:

2 תבניות איגליש קצרות
או תבנית A4 (עוגה נמוכה יותר)

לעוגה:

4 ביצים
1 ו 1/4 כוסות סוכר
3/4 כוס שמן
1 ו 1/2 כוסות מים
1 כף אבקת קפה נמס
2 ו 1/4 כוסות קמח
5 כפות אבקת שוקולית [או כל אברה לשוקו]
1 אבקת אפיה

לגנאש:

125 מ"ל ריצ'
150 גרם שוקולד מריר

הכנה:

מערבבים את המים עם הקפה.
מערבבים את כל הרכיבים יחד בקערת המיקסר עד לקבלת תערובת אחידה. הבלילה נוזלית וזה בסדר
יוצקים את הבלילה לתבנית מרופדת בניר אפיה
אופים ב 180 מעלות כשלושת רבעי שעה עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

הגנש

ממיסים יחד ויוצקים על העוגה, מקשטים בשברי פקאן סיני

העוגה טעימה מאוד גם ללא הציפוי
וטעימה גם רק עם גנאש וללא פקאנים



חג שמח!

עוגה בחושה עם המון תוספות

חומרים:

מתכון לתבנית עגולה 26 ס"מ או תבנית חד פעמית A4. מעולה גם ללא הציפוי

לעוגה:

- 1 ו 3/4 כוסות סוכר
- 5 ביצים שלימות
- קורט מלח
- 1 כוס שמן
- 4.5 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 ו 1/4 - כוסות מים

למילוי:

- 3 כפות קקאו
- 6 כפות סוכר
- 1 כוס שוקולד צ'יפס מעורב חום ולבן
- 1 כוס שבבי שקדים מולבנים
- סירופ מייפל

לגנאש שוקולד:

- 250 גרם שוקולד מריר
- 125 מ"ל [חצי קופסא] ריצ'

הכנה:

הקציפי [בוו רגיל לא בלון של הקצפה] ביצים שלימות עם סוכר ומלח במשך כ-7 דקות עד שמתקבלת קציפה בהירה ותפוחה. הוסיפי שמן בזרם דק, תוך כדי ערבול. הנמיכי את מהירות ההקצפה והוסיפי קמח ואבקת אפיה לסירוגין עם הנוזלים. צקי מחצית מהבלילה לתבנית מרופדת בניר אפיה.

ערבבי בכלי קקאו וסוכר. פזרי מחצית מהתערובת מעל לבלילה. פזרי מחצית מהשוקולד צ'יפס והשקדים. כסי בזהירות ביתרת הבלילה. פזרי את יתרת הקקאו והסוכר, השוקולד צ'יפס והשקדים. צקי סירופ מייפל בתנועה סיבובית בעוגה עגולה או בפסים באלכסון בתבנית רגילה [המייפל ישקע בתוך העוגה באפיה ויהפוך אותה לנימוחה...]. אפי ב 180 מעלות בערך שעה או עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. צנני את העוגה.

הכיני גנאש לקישוט:

בשלי בסיר קטן על אש נמוכה ריצ' ושוקולד עד שהשוקולד נמס ומתקבל קרם חלק. הסירי מהאש והמתיני כדקה. צקי מעל לעוגה. אם את רוצה, קשטי בשקדים שלמים

חג שמח!

בראוניס שוקולד וחמאת בוטנים

חומרים:

תבנית A4

3/4 כוס קקאו
2 | 1/4 כוסות סוכר
1 | 3/4 כוסות קמח
1/2 כפית מלח
150 גרם מרגרינה/נטורנה או 3/4 כוס שמן
3 ביצים L
2 כפות מים
2 סוכר וניל
1.5 כוסות שוקולד צ'יפס- עדיף בטעם חמאת
בוטנים, אפשר גם רגיל,
1/3 כוס חמאת בוטנים מתוקה, חלקה

הכנה:

מערבבים ביצים וסוכר לתפיחה בהירה.
מוסיפים את יתר ברכיבים למעט חמאת הבוטנים והשוקולד צ'יפס

מפרישים כשליש מהתערובת ושמים בצד
ל 2/3 הנותרים מוסיפים את השוקולד צ'יפס. מערבבים היטב ויוצקים לתבנית 4" מרופדת בניר אפיה.
מניחים כפות מהשליש הנותר של עיסת הבראוניס ומהחמאת בוטנים לסירוגין מעל לעוגה.
מזגזגים בעזרת קיסם או סכין.

אופים ב 180 מעלות כ-40-35 דקות [יתכן שיותר, תלוי בתנור] עד שהעוגה מוכנה לפי העין. לא רוטטת.
מקררים היטב ופורסים
עדיף חצי קפוא



חג שמח!

חומרים:

מספיקה ל-2 אינגליש

לעוגה:

6 ביצים M

1.5 כוסות סוכר

3/4 כוס שמן

4 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

1 כוס חלב סויה או מים

1/2 כוס שוקולד צ'יפס בטעם קרמל. אם אין אז רגיל

לקרם קרמל:

3/4 כוס ריצ'

200 גרם שוקולד לבן פרווה

1/2 כוס סוכר חום כהה

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ 7- דקות עד לקבלת תערובת קצפית בהירה. מוסיפים שמן בזילוף דק.

מוסיפים נוזלים לסירוגין עם קמח וא. אפיה.

מעבירים 2/3 מהבלילה ל-2 תבניות אינגליש משומנות היטב או מרופדות בניר אפיה.

ליתרת הבלילה מוסיפים 2 כפות קקאו, 3 כפות סוכר ו-2 כפות מים. מערבבים היטב ומזלפים מעל לשכבה הלבנה במרכז.

בעזרת סכים או קיסם מושכם מעט מהבלילה הכהה בקיום ליצירת מראה שיש

מפזרים שוקולד צ'יפס מעל לעוגות.

אופים את 2 העוגות ב 180 מעלות כ 45- דקות עד שהן מוכנות.

מכניס קרם קרמל:ממסים את רכיבי הקרם בסיר קטן תוך כדי ערבוב. מתקבל קרם חלק שמתקשה אחרי שמתקרר

יוצקים על העוגות.

אפשר לפזר שוקולד צ'יפס



חג שמח!

חומרים:

מספיקה ל-2 אינגליש ארוכות

8 ביצים L

2 כוסות סוכר

1 ו 1/4 כוסות שמן

6 כוסות קמח

3 כפיות א. אפיה

1.5 כוסות חלב סויה או מים

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ 7- דקות עד לקבלת תערובת קצפית בהירה.
מוסיפים שמן בזילוף דק.
מוסיפים נוזלים לסירוגין עם קמח וא. אפיה.

בינתיים,

מעבירים 2/3 מהבלילה הנותרת לתבניות לגובה של כ 2/3
ליתרת הבלילה מוסיפים 2 כפות קקאו, 3 כפות סוכר ו-2 כפות מים. מערבבים היטב ומזלפים מעל לשכבה הלבנה. הבלילה
תתערב פנימה ותיצור שיש.

אופים ב 180 מעלות כ 45- דקות עד שהעוגה מוכנה.



חג שמח!

עוגה כושית עסיסית:

חומרים:

תבנית A4 או תבנית סיליקון מדוגמת

- 6 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 כוס קקאו
- 2.5 כוסות קמח
- $\frac{3}{4}$ כוס מים
- 1 אבקת אפיה
- 2 סוכר וניל
- 1 כוס שוקולד צ'יפס חום או לבן

הכנה:

מקציפים ביצים שלמות וסוכר במשך כמה דקות עם מקצף בלון. מוסיפים שמן בזרם דק. מוסיפים את בקקאו וחצי מהקמח. מוסיפים מים, א. אפיה, סוכר וניל ואת יתרת הקמח.

מעבירים את הבלילה לתבנית מרופדת בניר אפיה. אופים 10 דקות ב 180 מעלות. פותחים את התנור ומפזרים שוקולד צ'יפס. אופים עוד בערך 40 דקות או עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. נזהרים לא לאפות יותר מדי כדי שהעוגה לא תאבד מעסיסיותה. מתקבלת עוגה גבוהה.



חג שמח!

חומרים:

- 1 כוס שמן
- 1 כוס מים רותחים
- 4 כוסות קמח (אפשר מלא- ניסיתי ויוצא מעולה)
- 1 אבקת אפיה

הכנה:

מערבבים את השמן עם המים הרותחים ומוסיפים קמח ואבקת אפיה.
 [מתקבל בצק מדהים- רך וגמיש כמו בר בצק. הוא לא מתוק. את המתיקות הוא מקבל מהמילוי ומהאבקת סוכר שמפזרים אחרי האפיה]
 מחלקים ל-2. מרדדים לעלים ומורחים ממרח תמרים.
 אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות או עד להשחמה נאה.

פורסים כשעוד קצת חמים. אחרת הוא עלול להתפרק.

אחרי שהתקרר מפזרים אבקת סוכר מלמעלה..

לגיוון: אפשר למלא בכל דבר אחר- קקאו וסוכר, אגוזים וקינמון עם חלבון ביצה, קינמון עם סוכר חום-מהמם]



חג שמח!

ריבועי חמאת בוטנים ושוקולד



את הריבועים האלו אני אוהבת להכין מ-3 סיבות.

1 הן קלות להכנה.

2 מתקבלת כאות גדולה

3 הן טעימות אבל אחש. עם מרקם טופיי כזה.

חומרים:

תבנית תנור. כ-80 קוביות. תלוי בגודל החיתוך.

4 ביצים

1.5 כוסות שמן

1.5 כוסות חמאת בוטנים

2 כפיות סודה לשתייה

קמצוץ מלח

1 כוס סוכר חום

2 כוסות סוכר לבן

5 כוסות קמח

1 שקית, 300 גרם שוקולד צ'יפס מריר איכותי.

הכנה:

מערבבים בקערת מיקסר את כל הרכיבים למעט השוקולד צ'יפס.

אחרי שמתגבשת עיסה, מוסיפים שוקולד צ'יפס. מערבבים רק עד להטמעתם בעיסה.

משטחים בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות כ-25-30 דקות עד להשחמה נאה של העוגה מלמעלה ועד

שהעוגה יציבה יחסית למגע. [נגיעה באצבע בעדינות לא יוצרת בה חור]

פורסים לאחר צינון.

חג שמח!

עוגת בוקר בשילוב קאח מלא ושוקולד ...
טעם שגם הילדים חובבי הקאח האכן לא יעמדו בפניו....

חומרים:

מתכון לכ-15 מאפינס בינוניים, 25 קטנים

6 ביצים

1 כוס קוואקר

1 ו-1/2 כוסות סוכר חום

1 כוס סוכר לבן

1 אבקת אפיה

1 כוס שמן

4 כוסות קמח מלא

1 ו 1/4 כוסות חלב סויה, מים או מיץ

3/4 כוס שוקולד צ'יפס לבן

3/4 כוס שוקולד צ'יפס חום

2 סוכר וניל

הכנה:

הקציפי ביצים שלימות עם סוכר חום וסוכר לבן במהירות גבוהה במשך מספר דקות עד לקבלת תערובת תפוחה. הוריד את מהירות ההקצפה והוסיפי את השמן בזרם דק.
ערבבי את הקמח עם אבקת האפיה, קוואקר והסוכר וניל. הוסיפי לביצים לסירוגין עם חלב הסויה או תחליפו.
הוסיפי את השוקולד צ'יפס.

מלאי תבניות מאפינס עד לגובה 2/3.

אפי ב 180 מעלות כ-35 דקות עד שקיסם יוצא יבש ממרכז המאפינס.
אחסני בחוץ, בקופסא אטומה ליומיים או בהקפאה לזמן ממושך יותר.

חג שמח!



קאפקייק שוקולד-נוגט

חומרים:

1.5 כוסות סוכר
2 כוסות קמח
3/4 כוס קקאו
1 אבקת אפיה
2 ביצים L
קמצוץ מלח
1 כוס מים רותחים
1 כפית אבקת קפה נמס
1/2 כוס שמן

הכנה:

מערבבים בקערה את רשימת הרכיבים הראשונה. אפשר ביד. אחרי ערבוב ראשוני נעזרים במקל טחינה לקבלת בלילה חלקה. או שפשוט מערבבים במיקסר מרפדים תבנית מאפינס בעטרות ניר בגדול מתאים. ממלאים לגובה 2/3 אופים ב 180 מעלות כ 15-18 דקות עד שהקאפקייק קפיצי למגע. משהים לצינון.

בינתיים, ממיסים בסיר קטן שוקולד וקרם נוגט עד לקבלת קרם חלק. מסירים מהאש. בעזרת כף מוציאים מעט מפנים כל קאפקייק. מפוררים לקערה ומוסיפים 2/3 מקרם השוקולד. מערבבים. מוסיפים 1/3 כוס חלב סויה או ריצ' [רק אם התערבות יבשה מדי, היא צריכה להיות רטובה מדי ליצירת כדורי שוקולד]. ממלאים מהתערובת במקום העוגה שהוצאה ממרכז כל קאפקייק. ביתרת השוקולד מכסים את המילוי. העזרים בכף. אם הוא התקשה מדי, ממיסים שוב. מפזרים שוקולד צ'יפס מלמעלה בעוד קרם השוקולד-נוגט נמס.

שומרים בכלי סגור על השיש ל-24 שעות או בהקפאה. מוציאים להפשרה לפני ההגשה.



חג שמח!

ריבועי קוקוס-שוקולד ואגוזי לוז

חומרים:

תבנית A4

300 גרם שוקולד לבן פרווה
250 גרם ביסקויטים טחונים
200 גרם קוקוס
100 גרם אגוזי לוז גרוסים
100 גרם קוקוס מקורמל
325 "ל ריצ'
200 גרם שוקולד מריר

הכנה:

מרפדים תבנית A4 בנילון או ניר אפיה.

ממיסים שוקולד לבן
שמים בקערה [עדיף במיקסר כי מתערבב יותר טוב] קוקוס רגיל, ביסקויטים טחונים, 50 גרם
קוקוס מקורמל, אגוזי לוז גרוסים, שוקולד מומס ו 200 מ"ל ריצ'. מערבבים היטב
דוחסים לתבנית למשטח חלק.

אם התערובת רטובה מדי מוסיפים עוד קוקוס או ביסקויטים טחונים ואם יבשה כזו שלא מתהדקת
טוב אלא פירורית אז עוד קצת ריצ'.

מעבירים למקרר להתייצבות

מכילים ציפוי:

ממיסים שוקולד מריר עם יתרת הריצ' [125 מ"ל]
יוצקים על העוגה ומורחים בצורה אחידה.
מפזרים 50 גרם קוקוס מקורמל מעל לציפוי



חג שמח!

עוגת קורנפלור- דמוי גבינה-פרווה

חומרים:

2.5 כוסות קמח
1 שקית אבקת אפיה
3 חלמונים [לשמור חלבונים בצד
1 מרגרינה

הכנה:

מערבבים הכל יחד לבצק ולשטח בתבנית [או תבנית תנור- לעוגה נמוכה יחסית, או תבנית חד פעמית של עוגה + תבנית אנגליש ארוכה]

2 כוסות מים
1 כוס סוכר
מבשלים עד שהסוכר נמס
מוסיפים- 1 כוס קורנפלור שהומס בבחישה בכוס מים.
ממשיכים לבשל עד שהתערובת הופכת למרקם של פודינג סמיך.

מכבים את האש ומוסיפים- 3/4 מרגרינה [עד שנמס], 1/2 כוס מיץ לימון, 3 סוכר וניל.

מקציפים 9 חלבונים (ה-3 ששמנו בצד מהחלמונים של הבצק + 6 נוספים) לקצף יציב תוך כדי הוספת 3/4 כוס סוכר. מוסיפים בבחישה עדינה את 6 החלמונים ואת תערובת הפודינג. מורחים על הבצק ולאפות בחום של 180 מעלות כ-50 דקות. מקררים את העוגה.

אחרי שהעוגה קרה- זה הזמן להחליט אם רוצים אותה חלבית או פרווה. לחלבי- מקציפים שמנת להקצפה ומורחים על העוגה. לפרווה- מקציפים ריצ' ומורחים על העוגה. מקפאים.

מדללים 1 כוס מלית אוכמניות ב-4 כפות מים ומורחים על העוגה אחרי שהוקפאה. או ריבת חלב לעוגה חלבית



חג שמח!

הכנה:

מתכון בסיס שאפר להכין איתו פסי שמרים, רוגעלך ומאפים אישיים
לבצק:

1 כף מלח

קילו קמח

2 כפות גדושות שמרים יבשים

3/4 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

3 חלמונים

3 כוסות מי סודה פושרים- טמפרטורת חדר [חשוב ממש כי הבצק יוצא אורירי הרבה יותר עם המי
סודה]

הבצק מתאים לכל מילוי.

בחוברת הבצקים יש הרבה רעיונות.

חג שמח!

קוביות בצק פריך-שוקולד ולוטוס

חומרים:

לשכבת הבצק:

3 כוסות קמח
1 אבקת אפייה
1 ביצה
כוס שמן
3 כפות סוכר

לשכבת השוקולד-לוטוס

400 גרם ביסקויטים טחונים
300 גרם שוקולד מריר

הכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק בקערה. אין צורך במיקסר.
משטחים את הבצק בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כ-20-25 דקות להשחמה.
מצננים.

שמים בקערה את פירורי הביסקויטים.
ממיסים שוקולד עם קרם לוטוס.
מוסיפים לביסקויטים.
מוסיפים יין ומערבבים לתערובת אחידה.
התערובת צריכה להיות דומה לתערובת של כדורי שוקולד.
אם התערובת יבשה מדי, מוסיפים עוד קצת יין או מים.

משטחים מעל לבצק שהתקרר.

מכנים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם קרם לוטוס [או קרם חלבה, או חמאת בוטנים] ויוצקים מעל לשכבה השניה. מוודאים שהציפוי מכסה את כל פני העוגה.
מעבירים למקרר להתייצבות



חג שמח!

חומרים:

לעוגת הבסיס:

3 ביצים שלמות
1/2 כוס סוכר
1/2 כוס שמן
2 כוסות קמח
1 כפית אבקת אפיה
1/2 כוס מים פושרים

למוס:

2 כפיות ג'לטין
1/2 כוס מים
200 גרם שוקולד לבן פרווה

הכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר במשך כחמש דקות עד שמתקבלת תערובת אוורירית בצבע בהיר. מוסיפים שמן בקילוח דק תוך כדי הקצפה. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים מים לסירוגין עם הקמח ואבקת האפיה.

מעבירים את הבלילה לתבנית עגולה בקוטר פחות או ותר זהה [או מעט גדול יותר, רק לא קטן יותר] מהתבנית שבה תכינו את המוס.

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה נאה. מצננים את העוגה ומחלצים מהתבנית. אפשר להקפיא מעט קודם

המוס

שמים ג'לטין בכוס עם המים ומניחים בצד.

מקציפים ריצ' לקצף יציב מוסיפים סוכר ודבש.

ממיסים שוקולד ומוסיפים לקצף.

מערבבים את הג'לטין מוסיפים לקצף.

מערבבים היטב במהירות הקצפה נמוכה מאוד.

מוסיפים פקאנים.



500 מ"ל ריצ'
1/2 כוס דבש
1/2 כוס סוכר -לא חובה
1 כוס פקאן סיני גרוס- לא חובה

ציפוי גלסאז'

10 גרם ג'לטין + 50 מ"ל מים קרים להמסה
200 מ"ל ריצ'
250 גרם שוקולד לבן פרווה
צבע מאכל כתום
3/4 כוס סוכר
1/2 כוס גלוקזה
1/2 כוס מים

מעבירים את המוס לתבנית סיליקון שבחרתם. מישרים את פני המוס שישתווה לשפת התבנית. חשוב שהבסיס הזה יהיה ישר כי הוא יעמוד על העוגה. מקפאים לפחות 6 שעות. מערבבים ג'לטין עם מים קרים ומניחים בצד להבלעות של הג'לטין במים

ציפוי גלסאז'

בסיר קטן על אש לא גבוהה מביאים לרתיחה סוכר, מים וגלוקזה. מרתיחים להמסה מלאה של הסוכר עד שמתקבל סירופ חלק. מוסיפים את תערובת הג'לטין והמים מערבבים היטב ומכבים את האש. מוסיפים שמנת מתוקה. מערבבים

קוצצים את השוקולד דק ומוסיפים מערבבים להמסה מלאה של השוקולד צובעים במעט צבע מאכל עד לקבלת הגוון הרצוי

מחלצים את המוס מהתבנית ומניחים על רשת, כאשר הגלסאז' לא רותח אבל עדיין נוזלי יוצקים אותו מעל למוס ונותנים לו לזלוג מהצדדים עד שהמוס מכוסה כולו בגלסאז'. מרימים את המוס בזהירות ומניחים על העוגה.

אפשר לקשט את המוס איך שרוצים. אני קישטתי במשולשי שוקולד לבן ושוקולד כתום [שצבעתי לבד] ובפרחי בצק שוקולד כתומים. מקפאים.

מוציאים מההקפאה כמה דקות לפני ההגשה.

חג שמח!

חומרים:

תבנית A4
לשכבת הקוקוס
200 גרם קוקוס
1/2 כוס סוכר
2 ביצים
1/2 כוס ריצ'
1.25 כוסות קמח

שכבה שניה:

4 ביצים
1.5 כוסות סוכר
1 כוס שמן
3/4 כוס קקאו
1.5 כוסות קמח



הכנה:

מערבבים את כל החומרים. אין צורך להקציף! מתקבלת עיסה דביקה. משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

שכבה שניה

שופכים על בצק הקוקוס. משטחים. אופים ב 180 מעלות כ-30 דקות עד ששכבת השוקולד מתייצבת. בודקים בקיסם שהוא יוצא יבש. זהירות מאפיית יתר. שיישאר נימוח. מקררים.

ציפוי:

מחממים בסיר 1/2 כוס ריצ'. מוסיפים 200 גרם שוקולד מריר. יוצקים על העוגה. פורסים רק אחרי שהגנאש התקשה ובסכין לחה.

חג שמח!

חומרים:

תבנית A4

לבסיס:

2.5 כוסות קמח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

1 כף וניל

קורט מלח

200 גרם מרגרינה חתוכה לקוביות [או כוס שמן]

הכנה:

מעבדים בקערת מיקסר את כל החומרים לבצק אחיד. משטחים 3/4 ממנו בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. מורחים ריבה מכל זוג שהוא, או מלית אוכמניות, או מלית דובדבנים. את יתרת הבצק מערבבים עם 3 כפות סוכר ו 1/3 כוס קמח לקבלת פירורים. אם לא מספיק פירורי, מוסיפים עוד קצת קמח וסוכר. מפזרים מעל הריבה ואופים ב 180 מעלות כ-40-45 דקות או עד שהעוגה שחומה יפה מלמעלה. מקשטים בשוקולד לבן.



חג שמח!

עוגת חמאת בוטנים ושוקולד

חומרים:

תבנית A4

1 ו 1/2 כוסות קמח

2/3 כוס סוכר חום

1/2 כפית אבקת אפיה

1/2 כפית מלח

1/2 כפית סודה לשתייה

2/3 נטורינה

1 ביצה

1 כפית וניל

מלית:

1 ו 1/4 כוסות אבקת סוכר

50 גרם נטורינה

1 ו 1/2 כוסות חמאת בוטנים

1 כפית וניל

הכנה:

במיקסר מערבבים את כל החומרים הנ"ל ולבצק אחיד. משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה [אופי ב 180 מעלות כ-15 דקות

המלית:

מערבבים במיקסר לקרם ומורחים על הבצק על האפוי.

שופכים על המלית 1/2 שקית [150 גרם] שוקולד צ'יפס ומחזירים לתנור לבערך דקה עד שהשוקולד צ'יפס נמס. מוציאים, מחכים כ 5 דקות ואז מורחים את השוקולד לשכבה אחידה. פורסים בעזרת סכין חדה ולחה רק אחרי מעט קירור [לא הקפאה] שלאחריו מוציאים את העודה לשיש וממתינים מספר דקות.



חג שמח!

חומרים:

תבנית תנור
מתכון ל-60 יחידות

רכיבים:

5 כוסות קוואקר
4 כוסות פצפוצי אורז
1/4 כוס סוכר חום
1 כפית סודה לשתייה
1/4 כפית מלח
2/3 כוס שמן

הכנה:

שימי בקערה את החומרים היבשים. הוסיפי שמן, ודבש. ערבבי היטב.
דחסי את התערבות לתבנית חד פעמים ענקית [בגודל תבנית תנור] מרופדת בניר אפיה.
הניחי ניר אפיה נוסף מעל ולחצי היטב.
הסירי את ניר האפיה העליון.
אפי ב 180 מעלות כ- 18 דקות. לא יותר!

אחרי שהעוגה התקררה, המיסי יחד שמן ושוקולד. זלפי פסים מעל לעוגה.
צנני להתייבשות השוקולד. פרסי בסכין חדה ולא משוננת למלבנים.
אחסני בקופסא אטומה היטב בחוץ לחטיפים רכים או במקפיא לחטיפים מפריכים יותר.



חג שמח!

עוגת "ילו קייק" - עוגת וניל אמריקאית

חומרים:

בעוגה זו המדידה בכוסות אונברסליות

1/2 כפית מלח
1/3 כוס חלב סויה [או חלב לחלבי]
בטמפרטורת חדר
3/4 כוס ריצ' גולמי, [ממכירות יש
לדלל במעט מאוד מים, צריך שיהיה
סמיך יחסית] [או שמנת חמוצה
לחלבי] בטמפרטורת חדר

1 כוס שמן
1 ו 3/4 כוסות סוכר
2 כפות תמצית וניל
3 ביצים L בטמפרטורת חדר
2 חלמונים L בטמפרטורת חדר
3 כוסות קמח
שקית א. אפיה
1/2 כפית סודה לשתייה

הכנה:

מחממים תנור ל 180 מעלות
מקציפים ביצים שלמות + חלמונים וסוכר לכמה דקות לקבלת תערובת קרמית.
מוסיפים שמן ווניל.
מערבבים חלב סויה עם ריצ'
מערבבים קמח, סודה לשתייה, א. אפיה ומלח
מוסיפים נוזלים ותערובת קמח לסירוגין 1/4 כל פעם.

יוצקים לתבנית עגולה בקוטר 28 או ל-תבנית A4

אופים 40-45 דקות עד שקיסם יוצר יבש ממרכז העוגה [משך האפיה יכול להיות ארוך יותר, תלוי בתנור]

מומלץ להגיש עם קרם שוקולד.



חג שמח!

חומרים:

תבנית A4

700 גרם ביסקוויטים שבורים חתיכות קטנות

1 כוס סוכר

3/4 כוס קקאו

1 כוס מים

150 גרם שוקולד מריר

2 כפות אבקת קפה נמוס

125 גרם נטורנה או 3/4 כוס שמן קוקוס

לגנאש:

200 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'



הכנה:

בסיר קטן מבשלים סוכר, קקאו, מים, שוקולד וקפה עד שמתקבל קרם חלק שמים את שברי הביסקוויטים בקערה ושופכים מעליהם את הקרם. מערבבים היטב. משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. לוחצים להידוק מכינים גנאש: ממיסים ריצ' עם שוקולד ויוצקים על העוגה. משטחים את הגנאש ע פני כל העוגה מעבירים את העוגה למקרר לבערך 4 שעות. פורסים בסכין חדה ולא משוננת

חג שמח!

קוביות שוקולד קוואקר ופיצוחים

חומרים:

תבנית A4
כ 60 קוביות קטנות

500 גרם שוקולד מריר
250 גרם אבקת נוגט
200 גרם ביסקויטים טחונים גס
2 כוסות תערובת פיצוחים [קשיו, בונדוק, פקאן, שקד
וכיוצ"ב], בדוקים מתולעים
1/2 כוס דבש
1.5 כוס קוואקר חצי מעובד
1/2 כוס ריצ'

הכנה:

שמים את הפיצוחים בשקית. דופקים עליהם בפטיש שניצל עד לשבירתם לחתיכות קטנות.
לא כדאי לשבור בבלנדר מכיון שבטחינה ישתחרר מהם שמן.

ממיסים 300 גרם שוקולד עם 150 גרם אבקת נוגט.
מוסיפים דבש ומערבבים לקרם חלק.
מערבבים עם יתר הרכיבים לתערובת חלקה ודביקה מעט

מרפדים תבנית A4 בניילון.
משטחים את התערובת בתבנית.

אם התערובת ממש דביקה אפשר להוסיף מעט קוואקר. אם היא קשה מדי - עוד קצת דבש
או מעט ריצ' לא מוקצף. זה תלוי ברמת הטחינה של הפיצוחים והביסקויטים.

מכנים ציפוי:

ממיסים 200 גרם שוקולד מריר עם 100 גרם אבקת נוגט וחצי כוס ריצ'
יוצקים על התערובת שבתבנית ומורחים בתורה אחידה
מקפאים להתקשות ופורסים לקוביות קטנות בעזרת סכין חדה ולא משוננת.



חג שמח!

חומרים:

תבנית חד פעמית ענקית.
כ-70 יחידות אצבעות

8 ביצים
3.5 כוסו סוכר [מופחת מ-4]
2 כוסות שמן
2 כוסות קקאו
4.5 כוסו קמח
1 כף אבקת אפיה

הכנה:

מערבבים הכל במיקסר לקבלת תערובת אחידה. התערובת דביקה. מעבירים לתבנית חג פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. משטחים באופן שווה בעזרת מרית או בידיים לחות מעט. אופים ב 180 כ-35 דקות. יש להיזהר לא לאפות יותר מדי כדי שישאר נימוח מצננים

ממיסים שוקולד מריר + 1 כף שמן לקרם חלק. יוצקים על העוגה ומורחים בתורה אחידה על העוגה. מטלטלים מעט את התבנית כדי שהשוקולד יתיישר בעוד השוקולד רטוב ממיסים שוקולד לבן + 1 כף שמן. מזלפים פסים באלכסון. בעזרת קיסם מושכים פסים פעם מימין ופעם משמאל לקבלת דוגמא של שיבולים. מעבירים למקפיא להתקשות. משהים מעט על השיש לפני החיתוך כדי שהשוקולד לא ישבר. פורסים בסכין חדה ולא משוננת שחוממה במעט מים רותחים ונוגבה או בסכין 2 ידיות לעוגות למקסימום דיוק



חג שמח!

לקישוט

250 גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן
100 גרם שוקולד לבן
1 כף שמן

חומרים:

עוגה אחת תבנית A4, או 3 אינגליש קצרות, או עגולת כפות פודינג וניל
26
כוסות חד פעמיות

6 ביצים L

3.5 כוסות קמח

1.5 שקיות אבקת אפיה

1.5 כוסות סוכר

קורט מלח

3/4 כוס מיץ תפוזים/מים/חלב סויה

3/4 כוס שמן

הכנה:

שמים את כל הרכיבים בקערה. טורפים במטרפה בתנועות מהירות. עד שהתערובת אחידה וחלקה.
יוצקים 2/3 מהתערובת לתבנית מרופדת בניר אפיה.

ל 1/3 הנותר מוסיפים:

1 כף קקאו

1 כפית קינמון

יוצקים בעדינות מעל לבלילה הבהירה ומעבירים סכין להטמעה חלקית של הבלילה הכהה בבהירה.

אופים ב 180 מעלות כ 3/4 שעה, עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש

אפשר כמובן להכין במיקסר. אם מכינים במיקסר, מקציפים קודם ביצים וסוכר לתערובת צהבהבה ותפוחה
אפשר אחרי שטורפים במטרפה לטחון במקל שהבלילה תהיה חלקה לגמרי



חג שמח!

חומרים:

תבנית קטנה.
[2 גדלים מתחת A4 או עגולה קטנה]
המדידה בכוסות חד פעמיות

לבסיס:

3 כוסות קמח
2 כפות סוכר
2 סוכר וניל
1 ביצה
3/4 כוס שמן [אני שמה שמן קוקוס]
1/4-1/3 כוס מים

הכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק בקערה. תחילה שמים רק 1/4 כוס מים ומוסיפים לפי הצורך עד לקבלת בצק פירורי מעט אבל כזה שניתן לדחוס בקלות לתבנית ויתחבר.
דוחסים 3/4 מהכמות לתבנית מרופדת בניר אפיה ואת היתר משאירים בקערה.

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות

מורחים את המלית מעל לבסיס.

לפירורים:

מוסיפים לבצק הנותר 1/3 כוס קמח ו 1/3 כוס סוכר.

מערבבים לפירורים מפזרים מעל למלית

מלית:

1 קופסא מלית בטעם תפוחי עץ
וקימון



אופים עוד 20 דקות להשחמה קלה של הפירורים.
פורסים אחרי קירור.

למלית בהכנה עצמית:

1/3 כוס שמן
1/2 כוס סוכר
4 תפוחי עץ גרנד קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
1 כפית קימון
1.5 כפות קורנפלור
1 כף מיץ לימון

הכנה:

בסיר קטן שמים שמן, סוכר, קימון ותפוחים ומערבבים.
מבשלים כ-5 דקות על אש נמוכה או עד שהתפוחים מתרככים.
מערבבים מיץ לימון וקורנפלור ומוסיפים ממששים לבשל על אש נמוכה בערך עוד דקה תוך ערבוב מתמיד עד שהנוזלים מסמיכים מהקורנפלור והופכים למעין ריבה. מקררים.

חג שמח!

חומרים:

תבנית A4

4 ביצים L

1 כוס סוכר

1 כוס שמן

1 אבקת אפיה

4 כוסות קמח

1 כוס מים אן מיץ תפוזים

לתפוחים:

4 תפוחי עץ, עדיף גרנד-פרוסים

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כמה דקות יד לקבלת תערובת קצפית בהירה. מוסיפים שמן בזרם דק. מוסיפים א. אפיה וקמח לסירוגין עם הנוזלים.

יוצקים מחצית מהבלילה לתבנית A4 או תבנית עגולה בינונית. אפשר ב-2 אינגליש ארוכות מערבבים פרוסות תפוחים עם קינמון וסוכר מפזרים על הבלילה שבתבנית. מכסים במחצית הבלילה הנותרת. אם לא מכוסה לגנרי זה גם בסדר

מערבבים סוכר חום וקינמון ומפזרים מלמעלה אופים ב 180 מעלות כשעה. עד שקיסם שנגעץ במרכז העוגה יוצא יבש.



חג שמח!

חומרים:

לבצק:
2 כפות שמרים
450 גרם קמח
200 גרם נטורנה
1/4 כוס שמן
2 ביצים
3 כפות סוכר
1.5 כפות מיץ לימון
1/3 כוס מים

מילוי אגוזים:
350 גרם אגוזים טחונים

הכנה:

מכינים בצק מכל הרכיבים. מעבירים למקרר לבערך שעה.

מחלקים את הבצק ל-3 ומרדדים עלים דקים.

מילוי אגוזים:
מערבבים בקערה אגוזים, סוכר ומיץ לימון.

מרכיבים את העוגה:
מניחים עלה בצק ראשון בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. מורחים עליה 2 כפות ריבה ושמים 1/2 מכמות מלית האגוזים. מהדקים בידיים לחות.

מניחים מעל עוד עלה בצק ושוב מורחים ריבה ושמים את יתר האגוזים. מהדקים ומניחים עלה בצק אחרון.
דוקרים במזלג את הבצק העליון ומכניסים לתנור



1 כוס סוכר
2 כפות מיץ לימון
כ-4 כפות ריבה (אני השתמשתי בריבת משמש אבל אפשר כל ריבה משובחת אחרת)

גלזורה של שוקולד:

4 כפות סוכר
2 כפות קקאו
1 כף קפה
3 כפות מים
100 גרם שוקולד

ב 180 מעלות לבערך 3/4 שעה עד להשחמה קלה.

מצננים ומכינים גלזורה של שוקולד:
ממיסים בסיר קטן על אש נמוכה את החומרים אחרי שנמס מסירים מהאש ומערבבים פנימה 50 גרם מרגרינה.

מורחים על העוגה. פורסים רק אחרי שקצת קפא בעזרת סכין חדה ולא משוננת שטובלים במים לפני כל חיתוך. העוגה מאוד עשירה ולכן חותכים לקוביות קטנות או מלבנים קטנים.

חג שמח!

חומרים:

תבנית A4

200 גרם נטורנה [אפשר להמיר ל 1
 כוס שמן אבל אז יתכן וטיפה יתפורר
 בפריסה. לא נורא]
 2 כוסות קמח
 1/2 כוס סוכר

מלית לימון:

3-4 ביצים [תלוי בגודל] - אני שמה 4
 2 כוסות סוכר
 5 כפות מיץ לימון

הכנה:

מערבבים ומקררים במקרר. אחרי שהתקרר
 שוטחים בתבנית רגילה [לא תנור] ואופים ב 180
 מעלות כ 15 דקות. מצננים.

מכינים מלית לימון:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר מספר דקות
 עד שמתקבלת קציפה בהירה ותפוחה. מוסיפים
 את יתר החומרים, בעדינות ויוצקים על הבצק
 החצי אפוי ומחזירים לתנור לעוד 30 דקות. [אני
 אופה עוד 35 דקות]

אחרי שהעוגה התקררה מפזרים עליה אבקת
 סוכר.

פורסים רק אחרי שמקפיאם קצת ובעזרת סכין
 לחה.



חג שמח!

חומרים:

200 גרם מרגרינה
 2 כפות דבש
 1 כפית סודה לשתייה
 1 כוס קמח
 1 כוס סוכר חום
 2 כוסות קווקר חצי מעובד
 1 כוס קוקוס [לבחירה, לא חובה]
 120 גרם שוקולד צ'יפס

הכנה:

ממיסים בסיר מרגרינה על להבה נמוכה.
 מוסיפים דבש וסודה לשתייה. המסה תבעבע
 בגלל הסודה לשתייה וזה בסדר.
 בקערה גדולה מערבבים קמח, קואקר, קוקוס,
 סוכר ותמיסת דבש.
 משטחים בתבנית רגילה [לא תנור] ואופים ב
 180 מעלות 25 דקות.
 מוציאים מהתנור ומפזרים את השוקולד צ'יפס.
 מחזירים לתנור ל 3 דקות עד שהשוקולד צ'יפס
 נמס ומוכן למריחה. מוצאים ומורחים בעזרת
 החלק האחורי של כף.
 מחכים שהעוגה תתקרר והשוקולד לא יהיה נוזלי
 ופורסים לריבועים או משולשים קטנים בעזרת
 סכין חדה ולחה.



חג שמח!

חומרים:

תבנית A4

- 1 כף קפה נמס מהול ב 1 כף מים
 רותחים
 2 ו 3/4 כוסות קמח
 3/4 כוס סוכר חום
 1/4 כוס סוכר לבן
 1/2 כוס שמן
 2 ו 1/2 כפות אבקת אפיה
 1/2 כפית מלח
 3 ביצים+חלמון ביצה

הכנה:

מערבבים את כל החומרים בקערה לפי הסדר על שנוצר בצק אחיד. משטחים בתבנית רגילה ואופים כ 20-25 דקות ב 180 מעלות. יש להיזהר לא לאפות יותר מדי.

מכינים קרם:

ממיסים מרגרינה או שמן ושוקולד. מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים עד לקבלת קרם חלק. יוצקים מעל הבסיס האפוי ומניחים בצד להתקשות.

מכינים זיגוג קפה:

מערבבים בקערה ומעבירים לשקית זילוף עם צנטר דק [אפשר שקית אוכל מחוררת] ומקשקים על העוגה אחרי שהקרם התקשה.

קרם:

- 2 כפות מרגרינה או שמן
 60 גרם שוקולד
 1 כוס אבקת סוכר
 2 ו 1/2 כפות מים
 1/2 כפית וניל
 1/4 כפית מלח

זיגוג קפה:

- 1 ו 1/2 כפיות מים חמים
 1/2 כפית אבקת קפה
 1/4 כוס אבקת סוכר



חג שמח!

חומרים:

6 ביצים
1.5 כוסות סוכר
1 כוס שמן
4 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1 כוס מים או חלב סויה או מיץ

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך 5 דקות
לקבלת תערובת קצפית בהירה.
מוסיפים שמן בקילוח דק

מוסיפים נוזלים לסירוגין עם הקמח ואבקת
האפיה.
מערבלים במהירות בינונית-גבוהה.

ממלאים תבניות שקעים מרופדים במנג'טים
לגובה 2/3
אופים ב 180 מעלות כ 12-15 דקות להשחמה
קחה.
עד שהקאפקייקס קפיציים למגע



חג שמח!

חומרים:

ניצול נהדר לבננות שמראות סימני זקנה

3-4 בננות בשלות מעוכות לפירה

4 ביצים

1 כוס שמן

1 סוכר וניל

3 כוסות קמח

1.5 כוסות סוכר

1 א. אפיה

1 כפית מלח

1 כוס מים חמים

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך 5 דקות לקבלת תערובת קצפית בהירה.

מוסיפים שמן בקילוח דק

ש מערבבים בקערה קמח, סוכר, וניל, מלח וא.

אפיה

מוסיפים בננות ושמן. מערבבים

מוסיפים מים חמים מערבבים לעיסה חלקה,

ללא גושים

מוסיפים שוקולד צ'יפס

תבנית A4 או 2 תבניות אינגליש ארוכות [פרוסות

גבוהות יותר]

180 מעלות

40-45 דקות

מצננים ופורסים

מוסיפים נוזלים לסירוגין עם הקמח ואבקת

האפיה.



1 כוס שוקולד צ'יפס [לא חובה אבל כדאי]

מערבלים במהירות בינונית-גבוהה.

ממלאים תבניות שקעים מרופדים במנג'טים לגובה 2/3

אופים ב 180 מעלות כ 12-15 דקות להשחמה קחה.

עד שהקאפקייקס קפיציים למגע

חג שמח!

חומרים:

תבנית תנור

- 2 חבילות שוקולד צ'יפס לבן
- 1 חבילה שוקולד צ'יפס חום + עוד כוס
- 1 חמאת בוטנים של קילו
- 12 כוסות פצפוצי אורז

הכנה:

בסיר קטן ממסים חבילה אחת של שוקולד צ'יפס לבן + 400 גרם חמאת בוטנים. אחרי שנמס, מסירים מהאש ומערבבים עם 6 כוסות פצפוצי אורז. כוסות חד פעמיות.

מרפדים תבנית חד פעמית ענקית בניר אפיה ודוחסים היטב את התערבות לתבנית. לוחצים חזק למניעת התפוררות בחיתוך מקפויים כמה דקות

חוזרים על הפעולה, הפעם עם השוקולד צ'יפס החום. ודוחסים היטב מעל לשכבה הראשונה. מקפויים להתקשות. כמה דקות

ממסים את החבילה הנותרת של השוקולד צ'יפס הלבן עם 200 גרם חמאת בוטנים. יוצקים מעל לשכבה השניה. מורחים לכיסוי משולם. מטלטלים קצת את התבנית להתיישרות

בעוד השכבה העליונה רטובה מזלפים פסים



באלכסון מכוס שוקולד צ'יפס חום מומס. מושכים בקיסם בכיוונים מנוגדים לקבלת דוגמא של נוצות/שיבולים

מקפויים להתקשות מוחלטת

מוציאים להפשרה קלה עלה שיש לפני החיתוך.

מחלצים מהתבנית עם הניר אפיה וחותכים בסכין חדשה ולא משוננת טבולה במים רותחים.

נשמר היטב בהקפאה אפשר להמיר שוקולד צ'יפס לשוקולד רגיל. כל חבילה של שוקולד צ'יפס שווה ל 300 גרם שוקולד.

חג שמח!

עוגת קווקאר-נוגט/חמאת בוטנים-שוקולד

חומרים:

2.5 כוסות קמח
5 כוסות קוואקר שבור [מפח צהוב או שקית]
3 ביצים
1 א. אפיה
2 סוכר וניל
1 כוס שמן
1/2 כוס דבש
1/2 כוס חמאת בוטנים מתוקה או קרם נוגט [בהדגשה על הקרם]
1/4 כוס סוכר חום
מכינים ציפוי
200 גרם שוקולד מריר
4 כפות חמאת בוטנים או קרם נוגט, מה ששמתם בבסיס.

הכנה:

מערבים את כל הרכיבים בקערה לבצק אחיד. משטחים בידיים לחות בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות בתנור שחומן מראש, -18 דקות להשחמה קלה.

מצננים.

מכינים ציפוי ממיסים ומרוחים על העוגה. פורסים כשהעוגה חצי קפואה.



חג שמח!

חומרים:

- 6 נקטרינות חתוכות לפרוסות
- 1 כוס סוכר
- 4 ביצים
- 1 כוס שמן
- 1/4 כוס סוכר חום
- 4 כוסות קמח
- 1 כוס חלב סויה, ריצ' גולמי או מיץ תפוזים [או מים]
- 1 אבקת אפיה
- 2 סוכר וניל

הכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר רגיל עד לקבלת תערובת קצפית בהירה. בערך 4 דקות.

מוסיפים בזרם דק את השמן. מערבבים עוד.

מוסיפים קמח ונוזלים לסירוגין. מוסיפים סוכר וניל ואבקת אפיה.

מרפדים תבנית עגולה בינונית בניר אפיה. רצוי תבנית קפיצית.

מסדרים את פרוסות הנקטרינה על ניר האפיה. מפזרים סוכר חום.

יוצקים את בלילת העוגה מעל לנקטרינות.

אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מצננים את העוגה. הופכים על מגש. מסירים את ניר האפיה.

אפשר להכין ב-3 תבניות אינגליש קצרות. מסדרים את פרוסות הנקטרינות בסדר רודף בתבנית. ההמשך כמו למעלה.

אפשר להמיר את הנקטרינות בפרי אחר [אגב, פרוסות תפוח עץ וכו']

חג שמח!

עוגת לימון אורירית ונימוחה

חומרים:

התמונה ממתכון וחצי
מתכון אחד מתאים לתבנית עגולה
גדולה
או 2 אינגליש ארוכות

3 כוסות קמח

2 כוסות סוכר

1 א. אפיה

1 כוס חלב סויה, או מים [לא מיץ
תפוזים כדי שלא יגנוב ללימון את
הטעם]

3 ביצים L

1 כוס שמן

1/2 כוס מיץ לימון

3 סוכר וניל

לזיגוג:

1.5 מכוסות אבקת סוכר

2 מכפות מיץ לימון [אפשר קצת
פחות]

הכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר וסוכר וניל
בבלון הקצפה במשך מספר דקות עד לקבלת
תערובת קצפית בהירה ואוורירית. מחליפים
לוו לישא רגיל מנמיכים את מהירות ההקצפה
ומוסיפים את השמן בקילוח דק.
מוסיפים בערבול איטי, קמח וא. אפיה לסירוגים
עם הנוזלים [מיץ לימון וחלב סויה או מים]

יוצקים לתבנית עגולה משומנת בתרסיס שמן
או ל- 2 תבניות אינגליש מרוססות בתרסיס שמן
[או מרופדות בניר אפיה] ואופים ב 180 מעלות
בתנור שחומם מראש בערך 45 דקות עד שקיסם

שעץ המרכז העוגה יוצא יבש. [יתכנו תנורים
שצריכים יותר זמן אפיה]

מקררים את העוגה.

מערבבים את רכיבי הזיגוג בקערה. מים
מוסיפים מעט ובהדרגה עד שמתקבל מין קרם
דליל אבל לא ממש נוזלי.
מורחים על העוגה הקרה.

חג שמח!



חומרים:

לרולדה-
4 ביצים
2/3 כוס סוכר
1 כוס קמח
1 כפית אבקת אפיה
1/3 כוס שמן

למילוי:

150 מ"ל ריצ'
100 גרם שוקולד מריר מומס בכף
שמן

הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים 1/3 כוס סוכר. מקציפים לקצף נוקשה בקערה נפרדת מקציפים חלמונים עם 1/3 כוס סוכר לתערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים שמן בזילוף דק תוך כדי הקצפה. מאחדים את 2 הקערות בתנועות קיפול ומוסיפים קמח, אבקת אפיה בהקצפה הנמוכה ביותר. יוצקים את הבלילה לתבנית תנור מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 בערך 12 דקות עד שהעוגה יבשה.

מוציאים מהתנור והופכים על מגבת נקיה. מקלפים בזהירות את ניר האפיה ומגלגלים את העוגה יחד עם המגבת כמו כרוכית. שמים בצד ומכינים מילוי:

מקציפים את הריצ' ומוסיפים את יתר החומרים למעט המים. מערבבים ומוסיפים מים.

4 כפות פודינג בטעם שוקולד
2 כפות אבקת נוגט
1/3 כוס מים

לציפוי:

100 גרם שוקולד מריר
100 מ"ל ריצ'



פותחים את העוגה ומורחים מעליה מלית בשכבה לא עבה כדי שהרולד תתגלגל טוב.

ציפוי:

ממיסים יחד בסיר קטן על אש נמוכה. יוצקים בעדינות על הרולדה במרכז ונותנים לגנאש לגלוש מעט לצדדים. לא בהקצפה. אפשר לקשט בנשיקות קטנות, קישוטי שוקולד, פניני זהב או כל מה שתרצו

שומרים בהקפאה. מוציאים מהמקפיא כעשר דקות לפני ההגשה

חג שמח!

חומרים:

לבצק שקדים:
1.5 כוסות קמח
1/2 כוס קמח שקדים [שקדים
מולבנים טחונים דק דק]
1/2 כוס אבקת סוכר
100 מ"ג חמאה או מרגרינה קרים
1 ביצה
קורט מלח

הכנה:

מערבבים במיקסר קמח, שקדים, אבקת סוכר.
מוסיפים ביצה ומרגרינה ומעבדים לבצק אחיד.

עוטפים בניילון ומקררים כחצי שעה.

מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים דק על
משטח מקומח היטב. מניחים את הספרה או
הצורה שנבחרה מעל לבצק. חותכים את הבצק
בסכין חדה ולא משוונת מסביב.
חוזרים על הפעולה האחרונה עוד פעם או
פעמיים ל-3 שכבות עוגה

אופים כ 15 דקות להזהבה נאה. עקבו אחר
האפיה יש תנורים שצריך בהם יותר זמן אפיה.
לא נוגעים בעוגה עד שהיא מתקררת ממש כדי
שלא תתפרק.



מעבירים למגש ומתחילים להרכיב.

מכינים קרם:
*מקציפים 1 ריץ' גדול עם 1 חבילה פודינג וניל [אפשר
קופסא קטנה 250 גרם של מלית וניל למרקם חלק יותר]

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול גדול ומזלפים עיגולים
במספר שורות מהמסגרת פנימה עד לכיסוי העוגה. מניחים
בזהירות את השכבה השניה של העוגה מעל לזילופי הקרם
וחוזרים על פעולת הזילוף. ושוב לשכבה שלישית.

מקשטים בשוקולדים, פירות וכו' כיד הדמיון הטובה

מוציאים את הדגם הרצוי מהמחשב. מדפיסים על דף 4x4 או
בגודל קטן יותר או גדול יותר, לפי מה שרוצים

חג שמח!

חומרים:

תבנית תנור

10 ביצים מופרדות
2 כוסות סוכר
1 אבקת אפיה
2 כוסות קמח
4 כפות שמן
קמצוץ מלח
2 סוכר וניל
3 כפות אבקת קפה נמס

הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב. מוסיפים 1 כוס סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה.

בקערה נפרדת מקציפים חלמונים עם 1 כוס סוכר לקבלת תערובת במרקם קצפי ובהיר. מוסיפים שמן. מקפלים עם החלבונים. מוסיפים בהקצפה נמוכה ביותר קמח, אבקת אפיה, וניל ומלח

מחלקים ל-2 חצי יוצקים בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה, או חד פעמית ענקית

לחצי השני מוסיפים 3 כפות אבקת קפה נמס. יוצקים לתבנית נוספת.



אופים את השתיים בתנור בערך 12-15 דקות עד שמוק.

מקררים את העוגות ומכינים קרם:
בסיר קטן ממיסים יחד 400 גרם חלבה ו 250 מ"ל ריצ'
עד לקבלת תערובת קרמית. אני אוהבת לטחון במקל כדי
שהמרקם יהיה אחיד ממש.
מורחים שכבה דקה על העוגה הכהה. ומניחים עליה את
העוגה הבהירה
ליתרת הקרם מוסיפים 100 גרם שוקולד מריר נמס.
מערבבים היטב לקבלת קרם אחיד. אם יש צורך ממיסים עוד
קצת.
יוצקים מעל העוגה הבהירה ומורחים בצורה אחידה.
מקשטים בחלבה מפוררת.

חג שמח!

חומרים:

תבנית תנור

4 ביצים

1 ו 3/4 כוסות סוכר לבן

3/4 כוס סוכר חום

1 ו 3/4 כוסות שמן

1 שקית אבקת אפיה

2 שקיות סוכר וניל

1 כפית סודה לשתיה

קורט מלח

4.5 כוסות קמח

1 שקית שוקולד צ'יפס איכותי

הכנה:

מערבבים את כל החומרים במיקסר למעט השוקולד צ'יפס. אחרי שמתקבלת עיסה חלקה מוסיפים שוקולד צ'יפס. משטחים בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות 35-40 דקות. אם העוגה ממש נראית לא אפוייה אופים עוד קצת. יש להיזהר שלא "לייבש" את העוגה יותר מדי.

פורסים בסכין חדה אחרי שהעודה התקררה טיפ: אפשר לטבול כל מלבן עוגה בשוקולד מומס



חג שמח!

חומרים:

4 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1 כוס שמן
1 כוס מים רותחים

למילוי:

5 חפיסות שוקולד מריר.
5 כפות אבקת נוגט- או מלית חלבה-
או לא זה ולא זה....

הכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק במיקסר עד לקבלת כדור בצק נח לעבודה. מחלקים ל-5 חלקים שווים.

מרדדים כל חלק לעלה בעובי של כ-1/2 ס"מ. חשוב לרדד על משטח מקומח היטב!

מפזרים כף אבקת נוגט במרכז בערך באזור כגודל חפיסת שוקולד ומניחים מעליו את חפיסת השוקולד. אם בחרתן להשתמש במלית חלבה- מורחים מלית חלבה על הצד האחורי של השוקולד ומניחים במרכז העלה המרוד. חותכים מלבן סביב. משאירים שוליים של כ-7 ס"מ באורך ו-2 ס"מ ברוחב. חורצים בעזרת סכין קוים אלכסוניים משני צידי חפיסת השוקולד, באורך לכיוון מסירים את החלקים המיותרים שמעל ומתחת



לקווים האלכסוניים, בצדדים. סוגרים את הקצוות ברוחב ולאח מכן מקפלים את פסי האלכסון מעל לחפיסת השוקולד כשכל זוג נגדי משתלב זה בזה.

עושים כך עם 5 חלקי הבצק. מתקבלים 5 פסי עוגה. מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה.

מושחים בביצה טרופה ומפזרים מעט קשיו גרוס/שקד מולבן/בוטן גרוס....

אופים ב 180 מעלות בערך 25-30 דקות עד להשחמה נאה של הבצק מלמעלה. בודקים שהבצק מוכן גם מלמטה. אם לא מוכן- משאירים עוד כמה דקות.

פורסים כשהעוגה עדיין חמימה.

אפשר להקפיא, אבל רצוי להוציא מההקפאה כ-15 דקות לפני ההגשה כדי שהשוקולד לא יהיה קשה...

ואין כמו לחמם על הפלטה [מלפני שבת, מעל תבנית אחרת]

חג שמח!

ריבועי שוקולד וקצף קוקוס

חומרים:

200 נטורינה [בבצק אפשר להמיר לשמן, תכן והחיתוך יהיה קצת יותר קשה...]
1 כוס סוכר
6 חלמונים
כפית מיץ לימון
1/4 כוס מים
3 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
שקית סוכר וניל

מלית שוקולד:

3 כפות קקאו
1 כף קפה נמס
7 כפות סוכר
100 גרם נטורינה
1 כף מים
ציפוי קצף קוקוס:
6 חלבונים
1 כוס סוכר
1 ו 1/2 כוסות קוקוס

הכנה:

מערבבים נטורינה עם סוכר. לאחר שמתקבל קרם אחיד, מוסיפים חלמונים ואת יתר רכיבי הבצק. משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

מכנים מלית שוקולד:

מבלשים את רכיבי המלית בסיר קטן עד לרתיחה. אחרי שמתקבל קרם חלק יוצקים על הבצק.

מכנים ציפוי קצף קוקוס:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה ויציב. מקפלים פנימה את הקוקוס.

מורחים בזהירות מעל למילוי השוקולד.

אופים ב 180 מעלות כ-55-5 דקות.

פורסים אחרי קירור מוחלט.

חג שמח!

חומרים:

תבנית עגולה גדולה או תבנית A4

1 כוס מיץ תפוזים או מים

6 ביצים מופרדות

2 כוסות סוכר

3/4 כוס שמן

1 א. אפיה

100 גרם אגוזים טחונים

1 כף קקאו

2.5 כוסות קמח

קרם קפה:

1 ריץ'

1/2 חבילה פודינג וניל

1 כף קפה נמס מומס במעט מים.

הכנה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב תוך כדי הוספת הסוכר לסירוגין. מקפלים פנימה את יתר החומרים.

אופים ב 180 מעלות כשעה.

מצננים.

העוגה מתקבלת גבוהה ועסיסית.

קרם קפה:

מקציפים ריץ' ומוסיפים פודינג וקפה מומס בהדרגה. מורחים על העוגה. אפשר לפזר קצת אגוזים טחונים. או לשים חצאי

אגוזים סביב מסגרת העוגה. אפשר לחצות את העוגה אחרי צינון מוחלט ולמרוח קרם באמצע.

בכדי שהקרם לא יוציא פירורים מהעוגה, אני אוהבת למרוח קרם על עוגה קפואה לחלוטין. מכינים יום קודם את העוגה

ומקפאים וחסל סדר הפירורים בעת המריחה של הקרם.

חג שמח!

עוגיות



עוגיות סנדויץ' לימון

חומרים:

מתכון ל 30 עוגיות סנדויץ'

לעוגיות:

2.5 כוסות קמח

150 גרם מרגרינה או חמאה

1 כוס סוכר

קורט מלח

2 שקיות סוכר וניל

לקרם לימון:

הכנה:

הכיני קרם לימון: טרפי בקערה ביצים וסוכר. בסיר קטן הרתיחי את מיץ הלימון. העבירי מעט ממיץ הלימון לתערובת הביצים. העבירי את תערובת הביצים לסיר ובשלי על אש נמוכה כ-4 דקות עד להסמכה של התערובת. צנני כ-5 דקות והוסיפי את המרגרינה חתוכה לקוביות. צנני במקרר עד השימוש.

הכיני עוגיות: ערבלי את רכיבי הבצק עד לקבלת בצק רך, נעים ולא דביק. במידת הצורך הוסיפי מעט קמח/מים.

רדדי את הבצק על משטח מקומח. קרצי פרחים. קרצי עיגול פנימי במחצית מהפרחים. סדרי את הפרחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואפי כ-12-10 דקות להזהבה של העוגיות. הוציאי מהתנור. קררי את העוגיות לפני חילוצן

2 ביצים L
1/2 כוס סוכר
1/3 כוס מיץ לימון
50 גרם מרגרינה

לקישוט
אבקת סוכר

מהתבנית.

סדרי את העוגיות ללא החור על מגש. זלפי מעט מהקרם וסגרי בעוגיה עם חור. לחצי קלות.

אבקי באבקת סוכר
אפשר להמיר את קרם בלימון לריבה

צילום: יעל אייזיקוביץ

חג שמח!



חומרים:

המתכון מתאים לכ- 75 עוגיות לא גדולות.
זו כמות לא קטנה.
אל תפחיתו בשמן.
בסוכר אל תפחיתו יותר מחצי כוס.
ועדיף שלא להפחית בכלל. המרקם יהרס.
מחממים תנור ל 170 מעלות

1.5 כוסות קקאו
2.5 כוסות סוכר

הכנה:

מערבבים במיקסר קקאו, סוכר, שמן וביצים לתערובת אורירית אחידה.
מוסיפים את יתר הרכיבים.

מתקבלת תערובת קצת דביקה.
אם התערובת ממש ממש דביקה, מוסיפים עוד קצת קמח. [תלוי מאוד בסוג הקמח]

בעזרת ידיים לחות, יוצרים כדורים קטנים בקוטר של בערך 2 ס"מ

מניחים בתבנית מרופדת עם רווחים.
אופים בתנור שחומם מראש ל 170 מעלות 10-12 דקות, לא יותר.
העוגיות מרגישות רכות אבל מתקשות מספיק אחרי שהן מתקררות.
מחלצים בעזרת תרוד לאחר ההתקררות

שומרים בקופסא אטומה היטב בחוץ ליומיים. במקפיא לתקופה ארוכה.



חג שמח!

עוגיות שיבולת שועל- עוגיות בריאות יחסית

חומרים:

50-70 עוגיות תלוי בגודל

5 כוסות קואקר חצי מעובד [פחית צהובה, או בואקום]
2 כוסות קמח כוסמין
6 ביצים
1 כוס שמן קוקוס
4 כפות חמאת בוטנים [אפשר לא מתוקה]
1 אבקת אפיה
1 כוס סוכר חום

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה, אפשר ביד, עד שמתקבלת תערובת אחידה. התערובת צריכה להיות נוחה ליצירת כדורים בידיים לחות אם היא יבשה מדי מוסיפים טיפונות מים או עוד ביצה אחת

יוצרים כדורים קטנים, מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. משטחים קצת בעזרת מזלג [לא לגמרי שטוח]
אופים ב 180 מעלות להשחמה קלה, בערך 12-14 דקות, תלוי בתנור

אם רוצים- ולא חובה אפשר טבול את הבסיס השטוח של העוגיות בשוקולד מומס עם מעט חמאת בוטנים לקבלת עוגיות חצי מצופה. מניחים הפוך על נייר אפיה לייבוש

העוגיות טעימות ולא מאוד מתוקות.



חג שמח!

עוגיות קוואקר ושוקולד - גירסא נוספת

חומרים:

1 כוס שמן
 1/2 כוס לבן
 1 כוס סוכר חום
 2 ביצים
 2 כוסות קמח
 1 כפית א. אפיה
 3 כוסות קוואקר [עדיף חצי מעובד כמו
 בפחית הצהובה]
 1 כוס שוקולד צ'יפס
 1 כוס חמוציות -אפשר להמיר
 באגוזים [לא חובה]

הכנה:

מערבבים הכל במיקסר.
 מכינים כדורים ומשטחים מעט בתבנית
 משאירים רווח בין עוגיה לעוגיה
 180 מעלות. כ 15-13 דקות עד שהעוגיות שחוות מעט והשוליים שלהם יציבים
 מחלצים לאחר קירור



חג שמח!

חומרים:

1 ו 1/4 כוסות שמן קוקוס
1.5 כוסות סוכר
1 ביצה
1 שקית וניל
3 כפות גדושות קקאו [עדיף מסוג
כהה]
3 כוסות קמח
1/4 כוס מים

הכנה:

מעבדים לבצק אחיד. אם יבש מדי אפשר להוסיף טיפה מים בזהירות שלא יהפך רטוב מדי....

בעזרת כף קפיצית מניחים חצאי כדורים על תבנית מרופדת בניר אפיה. בהיעדר כף קפיצית מכדררים לכדורים.
מניחים מטבע שוקולד קפוצ'ינו במרכז כל עוגיה. לוחצים מעט לפחיסה קלה של העוגיה. אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות.

מחלצים מהתבנית רק אחרי שמתקרר. העוגיות רכות בצאתן מהתנור ומתקשות כשהן מתקררות.

לגיוון אפשר לשים שוקולד צ'יפס לבן/חום בעיסה או אגוזים. אפשר לוותר על הקפוצ'ינו. אך בכל מקרה צריך לפחוס את העוגיה. הן לא מתפשטות הרבה.



חג שמח!

עוגיות שוקולד צ'יפס XL אמריקאיות

חומרים:

מחממים תנור ל 170 מעלות

1 ו 3/4 כוסות שמן

4 ביצים

1.5 כוסות סוכר לבן

1.5 כוסות סוכר חום כהה דחוס [לא

דמורה]

1.5 אבקת אפיה

קורט מלח

5 כוסות קמח

1/2 כפית קינמון

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים למעט שוקולדים בקערת מיקסר עד שמתקבלת תערובת אחידה, קצת דביקה. מוסיפים שוקולדים.

אם הבצק ממש דביק ואי אפשר לעבוד איתו בידיים לחות, מוסיפים עוד קצת קמח, או מעבירים למקרר לשעה. [תלוי מאוד בסוג הקמח]

בידיים לחות יוצרים כדורים גדולים, בגודל של בערך שזיף גדול.

מניחים בתבנית מרופדת במרווחים.

אופים בתנור שחומם מראש ל 170 מעלות 12 דקות להשחמה נאה.

מחלצים בעזרת תרוד לאחר קירור מוחלט של העוגיות.



חג שמח!

חומרים:

לעוגיות:

6 ביצים

1 ו 1/4 כוסות סוכר

1 כוס שמן + 3 כפות או 200 גרם

חמאה

1 כף אבקת קפה נמס

6 כוסות קמח

1.5 אבקת אפיה

הכנה:

מעבדים את כל הרכיבים לבצק אחיד.

עוטפים בניילון נצמד

מקררים במקרר לחצי שעה-שלושת רבעי שעה

מרדדים על משטח מקומח היטב לעלה בעובי של כחצי ס"מ

קורצים פרחים בעזרת קורצנים

אופים ב 180 מעלות כ-15-18 דקות להשחמה קלה.

מקררים את העוגיות

מקשטים [לא חובה]

300 גרם מטבעות שוקולד קפוצ'ינו

200 גרם שוקולד מריר [או חלבי]

ממיסים את שוקולד הקפוצ'ינו עם 2 כפיות שמן

ממלאים בשקית זילוף. מחכים כמה דקות שלא יהיה חם מדי ויותר מדי נוזלי.

מזלפים על מגש מרופד בניר אפיה צורות של טיפה.

אפשר לזלף ישירות על העוגיות אחרי שמתקררות. אני אוהבת להכין מראש



חג שמח!

חומרים:

- 1 מרגרינה או 200 גרם חמאה
- 2 כוסות אבקת סוכר
- 4 חלמונים
- 1 חבילה אינסטנט פודינג וניל
- 2 כוסות קורנפלור
- 2 כוסות קמח
- 1 אבקת אפיה
- 1/2 כפית סודה לשתייה

למילוי:

- 1 קופסא ריבת חלב.

לציפוי בצדדים: קוקוס

הכנה:

מעבדים סוכר ומרגרינה או חמאה עם אבקת סוכר לקרם חלק. מוסיפים חלמונים ומעבדים עוד. מוסיפים את יתר החומרים. מתקבל בצק רך מאוד דומה לבר בצק. אם הבצק יבש מדי, מוסיפים מעט מים [מעט]

מרדדים את הבצק על משטח מקומח בנדיבות בקורנפלור. מרדדים לעובי של כ 1/2 סנטימטר. קורצים עיגולים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ברווחים. העוגיות מתפשטות. אופים ב 180 מעלות כ-11-10 דקות עד שהעוגיות מזהיבות מעט. הן צריכות להיות בהירות.

מחים שהעוגיות יתקררו ורק אז מחלצים בזהירות מהתבנית. זהירות- העוגיות שבירות.

מורחים ריבת חלב על עוגיה וסוגרים בעוגיה נוספת. מגלגלים את העוגיה בקוקוס. הקוקוס נתפס בריבת חלב שמציצה בין העוגיות.



חג שמח!

חומרים:

3 ביצים
1.25 כוסות סוכר
1 כוס שמן
2 כפיות אבקת אפיה
1 כף סוכר וניל
4.5 כוסות קמח
1/2 חבילה שוקולד צ'יפס
[או יותר...אני שמח יותר]

הכנה:

במיקסר מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ-5 דקות עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים שמן, א. אפיה, ווניל. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים קמח ובסוף שוקולד צ'יפס.
בעזרת ידיים משומנות יוצרים 3 נקניקים מהעיסה. הידיים צריכות להיות משומנות היטב בכדי שהעיסה לא תדבק אליהן.
מניחים בתבנית במרווח אחד מהשני [מומלץ לחלק ל-2 תבניות בתבנית אחת 1 ובשניה 2] הנקניקים מתפשטים באפיה.

מערבבים 2 כפות סוכר ו 1/2 כפית קינמון ומפזרים על הנקניקים.
אופים ב 180 מעלות כ-1/2 שעה עד להשחמה נאה. אם צריך מחליפים בין 2 התבניות בזמן האפיה.
מוציאים מהתנור ומצננים מעט. פורסים לפרוסות ברוחב של כ 1.5 אצבעות ומניחים את העוגיות על צידן. מכניסים לתנור להמשך ייבוש לעוד בערך 8-10 דקות.
העוגיות צריכות להתקרר ואז הן נעשות פריכות....



חג שמח!

חומרים:

1.5 כוסות שמן קנולה
 3 ביצים
 1 כוס סוכר לבן
 1.5 כוסות סוכר חום
 2 סוכר וניל
 5 כוסות קמח
 1.5 כפיות סודה לשתייה
 1.5 כפיות מלח
 250 גרם שוקולד צ'יפס איכותי

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה. לא חייבים מיקסר, אבל עדיף, עד לקבלת תערובת מעט דביקה. מחלקים ל-4 [זה לא בצק שאפשר לחלק כמו בצק שמרים, אבל בכל פעם משתמשים בערך ברבע כמות].

מרפדים 2 תבניות תנור בניר אפיה.

בעזרת ידיים לחות, משטחים על תבנית זה לצד זה 2 רבעים מהתערובת במרווח של כ-2 ס"מ למלבנים בגודל של 12X35-40 ס"מ בגובה של בערך 0.8 ס"מ.
 כך מכינים 4 מלבנים ב-2 תבניות, 2 בכל תבנית עם רווח ביניהם.

מפזרים שוקולד צ'יפס מעל למלבנים ומהדקים מעט לתוך המלבנים.

אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות

ממתינים להתקררות חלקית ופורסים בסכין חדה ולא משוננת למקלות בגודל 12X2 ס"מ מחלצים לאחר התקררות מוחלטת.



חג שמח!



חומרים:

2.5 כוסות קמח
 1 א. אפיה
 1 כוס חמאת בוטנים
 1 כוס סוכר
 2 ביצים
 קורט מלח
 200 גרם מרגרינה [או כוס שמן קוקוס
 או כוס שמן קנולה + 1/2 כוס קמח
 נוספים אם לא משתמשים במרגרינה]

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערת מיקסר עד לקבלת עיסה אחידה.
 אם העיסה דביקה מוסיפים עוד קצת קמח
 יוצרים כדורים קטנים בקוטר של כ-2 ס"מ.
 מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק של 2-6 ס"מ זה מזה.
 בעזרת מזלג לוחצים קלות על כל כדור שישתטח קצת.
 אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.
 מחלצים מהתבנית רק לאחר הקירור.

קישוט בשוקולד - ופציונאלי-
 200 גרם שוקולד מריר
 1 כף חמאת בוטנים

ממיסים יחד שוקולד וחמאת בוטנים. טובלים כל עוגיה עד לחצי. מניחים לייבוש על ניר אפיה.
 שומרים בהקפאה בשקית סגורה היטב או בקופסא אטומה.

חג שמח!

קינוחים



חומרים:

- 3 מנגו בשלים
- 2 כוסות שמן קוקוס
- 1 כוס חלב סויה, בטעם וניל עדיף
- 1 שקית אבקת סוכר
- 3 כפות פודינג וניל

הכנה:

טוחנים את המנגו עד שהוא ממש מחיתי ללא חתיכות פרי מקציפים במקצף בלון את השמן קוקוס עם החלב סויה עד לקבל תערובת קרמית תפוחה. המרקם יהיה כמו של ריצ' אבל דליל מריצ' שהוקצף. מוסיפים אבקת סוכר ופודינג וניל. מערבבים בתנועות קיפול עם מחית המנגו.

יוצקים לכוסות או לתבניות סיליקון. מקפיאים בהקפאה עמוקה.

אם מכינים בסיליקון מחלצים ממש לפני ההגשה. בכוסות- מגישים כ-4-5 דקות אחרי ההוצאה מהמקפיא. אפשר לקשט בפרוסת מנגו

חג שמח!

מוס על בסיס שמן קוקוס נמס מהר ממוס על בסיס ריצ' [שלא ממש מתנמס]



חומרים:

1 ריצ' גדול 500 מ"ל
 1 ריצ' קטן 250 מ"ל
 תמצית פיסטוק או שקדים [אם אין להשיג. בד"כ יש בחנויות לממכר מוצרי אפיה]
 צבע מאכל ירוק [אפשר לוותר ולקבל מוס עם ארומה של פיסטוק אך ללא צבע]
 1 שקית 100 גרם אבקת סוכר
 1 כוס מים
 300 גרם שוקולד מריר
 אופציונאלי - 1 כוס שברי פיסטוק

הכנה:

מקציפים ריצ' גדול לקצף נוקשה. מוסיפים 15 טיפות תמצית פיסטוק ובודקים טעם. אם חסר טעם מוסיפים עוד [תלוי בריכוז התמצית] מוסיפים מעט מאוד צבע מאכל ירוק, אבקת סוכר, ומים.

יוצקים לכוסיות.

מכינים גנאש-

מחממים ריצ' קטן בסיר, תחת אש הכי קטנה, עד שמתחיל לבעבע קלות בקצוות. מוסיפים שוקולד שבור לקוביות. מערבבים כל הזמן להמסה.

מחכים שהגנאש לא יהיה רותח אבל עדיין נוזלי. יוצקים מעט מעל כל מוס ומטלטלים להתפשטות על כל השטח.

אפשר לקשט בשברי פיסטוק



חג שמח!

חומרים:

גנאש-

150 גרם שוקולד מריר

150 מ"ל ריצ'

150 גרם פיסטוק קלוי גרוס

2 כוסות פירורי ביסקויט או פירורי עוגה

15 טיפות תמצית פיסטוק או שקדים.

אם התמצית בבקבוקן בלי שפיכה

מבוקרת שמים 1 כף

הכנה:

מכינים גנאש-

150 גרם שוקולד מריר

150 מ"ל ריצ'

ממיסים בסיר על אש נמוכה לקבלת גנאש חלק.

מוסיפים את שאר החומרים

מערבבים יחד

אם העיסה דביקה מדי מקפאים מעט ואז יוצרים כדורים בידיים לחות.

מגלגלים בפיסטוק טחון או ביסקויטים טחונים.



חג שמח!

חומרים:

פירות, וניל וענבים
2 תבניות אינגליש

1 ריצ' גדול + 1 קטן, סה"כ 750 מ"ל
ריצ'

300 גרם שוקולד לבן מומס
250 גרם קרם וניל לבן [יש צהוב ויש
לבן. אם תשתמשו בצהוב השכבה
האמצעית תהיה בצבע שמנת ולא
לבן]

הכנה:

מקציפים את מיכלי הריצ' לקצף יציב ממש. מוסיפים קרם וניל ושוקולד לבן מומס
מחלקים לשליש ו-2 שלישי.
ל-2 שלישי מוסיפים 1 כוס מים
לשליש הנותר מיץ ענבים. אפשר להוסיף טיפה קטנה של צבע מאכל סגול לחיזוק הצבע.

מחלקים את 2/3 ל-2

לחצי אחד מוסיפים 1 פודינג פירות אקזוטיים. אפשר להוסיף קצת צבע מאכל כתום לחיזוק הצבע. טיפה
ממש קטנה.
משטחים ב-2 תבניות אינגליש מרופדות בניילון.

מעל זה משטחים את הלבן. גם ב-2 התבניות. לא צריך להקפיא בין לבין אבל למרוח בזהירות.
בזהירות מורחים את השכבה עם מיץ הענבים מעל השכבה הלבנה.

מקפאים היטב.
מוציאים מהמקפיא כ-5 דקות לפני ההגשה ופורסים.
אני אוהבת לקשט את הצלחת במעט סירופ תות



חג שמח!

קרם חמאת בוטנים ושוקולד

חומרים:

תבנית A4.

כ-48 מנות, צלוי כמובן בגודל. לא צריך הרבה למנה.

לבסיס:

עוגיות קסטה
חלב סויה

לשכבת החמאת בוטנים והשכבה
הלבנה

הכנה:

בסיס:

מרפדים תבנית A4 בניר אפיה.

יוצקים חלב סויה לצלחת וטובלים את העוגיות בחלב סויה. מסדרים בבסיס. לא משרים יותר מדי עוגיות בבת אחת כדי שלא יהפכו רטובים מדי ויתפוררו.

לשכבת החמאת בוטנים:

מקציפים ריצ' 500 מ"ל, פחות 1/3 כוס. מוסיפים פודינג וניל.

מפרישים מהכמות בערך 1/4 ומניחים בצד.

מוסיפים את חמאת הבוטנים.
משטחים על העוגיות שבתבנית.

לשכבה הלבנה:

מורחים בעדינות את הקרם שהשארנו בצד מעל לשכבת החמאת בוטנים. מניחים מעט בכל שטחי התבנית ומורחים בעדינות ממש. אפשר מעט מרית

1 ריצ' 500 מ"ל, פחות 1/3 כוס
1.5 כוסות חמאת בוטנים
1 פודינג וניל

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
1/3 כוס ריצ'
3 כפות חמאת בוטנים

כדי לעזור בהחלקה.

מקפיאים לבערך שעתיים.

מכינים ציפוי:

שמים בסיר קטן שוקולד שבור לקוביות, ריצ' וחמאת בוטנים. ממסים תוך ערבוב מתמיד עד להמסה מלאה.

מסירים מהאש.

מחכים 2-3 דקות שלא יהיה רותח.

מוציאים את התבנית מהמקפיא ויוצקים את הציפוי מעל לשכבה הלבנה. מיישרים בעזרת כף.
צריך לעבוד מהר בשלב זה.

שומרים בהקפאה.

מוציאים כ-5-7 דקות לפני ההגשה.
פורסים לקוביות בעזרת סכין חדה ולא משוננת.



חג שמח!

חומרים:

תבנית A4.

כ-48 מנות, צלוי כמובן בגודל. לא צריך הרבה למנה.

לבסיס:

עוגיות קסטה
חלב סויה

לשכבת החמאת בוטנים והשכבה הלבנה

1 ריץ 500 מ"ל, פחות 1/3 כוס
1.5 כוסות חמאת בוטנים
1 פודינג וניל

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
1/3 כוס ריץ'
3 כפות חמאת בוטנים

הכנה:

מתחילים בהכנת הסורבה הורוד.

בבלנדר [שמתחבר למיקסר או למעבד מזון] מקציפים את הריץ' הקטן עם 4 חצאי אפרסק + 3 כפות מהמיץ.

מוסיפים את הג'לי תות וכף פודינג. אפשר להוסיף מעט צבע מאכל ורוד [לא חובה. זה רק מחזק את הצבע].

יוצקים לתבנית שקעים קטנים [כמו פרחים קטנים או כדורים/כיפות. השקעים צריכים להיות קטנים מהשקעים שבהם נכין את הסורבה הכתום כדי שנוכל להכניס בפנים הסורבה הכתום. מקפידים היטב ומחלצים. שומרים בהקפאה.

שלב שני:

מכינים סורבה כתום:

באותו אופן שהכנו את הסורבה הורוד - מקציפים ריץ' שלם בבלנדר עם שארית חצאי האפרסקים והמיץ. מוסיפים 2 שקיות ג'לי משמש ו 2 כפות פודינג וניל.



חג שמח!



יוצקים לתבנית שקעים גדולים [6-8 תבנית] עד לגובה 1/2. מוציאים את הסורבה הורוד ולוחצים פנימה לא עד התחתית. מכסים בעוד סורבה כתום. מקפיאים היטב. מחלצים. לקישוט:

ממיסים שוקולד לבן עם שמן. מורחים בשכבה אחידה בעובי של כ 1/3 ס"מ על ניר אפיה. מפזרים סוכריות בצבע זהב. ממתינים להתקשות חלקית עד שהשוקולד לא דביק במגע אבל עדיין רך וניתן לקרוץ בו צורות. קורצים פרחים ומעבירים להתקשות בהקפאה. אחרי שמתקשה מחלצים את הפרחים להכנה ללא תבנית סיליקון: אפשר בתבנית אינגליש. מכינים את כל הסורבה - 2 צבעים לפי ההוראות. מרפדים בניילון 2 תבניות אינגליש. ממלאים 1/3 בסורבה כתום. מעליו מורחים בעדינות עוד 1/3 גובה סורבה ורוד ומסיימים שוב בסורה כתום. מורחים בעדינות. מקפיאים היטב. לפני ההגשה פורסים בסכין חדה ולא משוננת לפרוסות.

למנות אישיות: ממלאים 1/2 גובה סורבה כתום בתבניות קוקטים [של סופלה], בגודל בינוי. מזלפים למרכז מהסורבה הורוד. מכסים בסורבה כתום. מקפיאים היטב. לפני ההגשה מקלפים את ניר הקוקטים.

חג שמח!

עוגת מוס שוקולד ועוגיות שוקולד צ'יפס

הכנה:

מכינים את מתכון עוגיות השוקולד צ'יפס XL שבחוברת. משטחים ב-4 תבניות פשטידה [גודל אחד פחות מ A4] ובעוד תבנית קטנה יותר אופים ב 180 להשחמה נאה עד שיבש אבל לא קשה.

מקררים.
את מה שבתבנית הקטנה מפוררים

מקציפים ריצ' גדול לקצף יציב.
בסיר קטן ממיסים ריצ' קטן עם 300 גרם שוקולד מריר עד לקבלת קרם אחיד.

מחלקים את הריצ' המוקצף ל-2
לחצי מוסיפים קרם וניל
לחצי השני מוסיפים 1/3 מהגנאש שבסיר

לשתי החצאים מוסיפים מהעוגיה שפוררנו.
משטחים מחצית מהקרם הלבן על 2 בסיס עוגיה. מחצית על כל עוגיה.
מעל זה מחצית מהקרם החום על כל קרם לבן.

מכסים בעוגיה נוספת מ-2 התבניות שנותרו.

מוסיפים לגנאש הנותר 1/2 כוס חמאת בוטנים ושופכים מהגנאש על שתי העוגיות העליונות. מורחים שיכסה הכל.

מקפאים היטב.
מוציאים מהמקפיא מספר דקות לפני ההגשה.
פורסים בסכין חדה ולא משוננת.



חג שמח!

חומרים:

כדורי עוגת שוקולד בארומה של קפה.
מתכון ל-24 קייקפאפס

לעוגת שוקולד בסיסית:

2 ביצים L או 3 M

1.5 כוסות סוכר

3/4 כוס קקאו

1 כוס שמן

1 כוס קפה חזק [2 כפות קפה מהולים

בכוס מים רותחים]

3/4 כוס מים חמים

2.5 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

הכנה:

הקציפי ביצים שלמות וסוכר במשך כ-2 דקות. הוסיפי כוס שמן בזרם דקיק. הוסיפי קקאו. הוסיפי נוזלים לסירוגין עם הקמח ואבקת האפיה. צקי לתבנית A4 ואפי ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שהעוגה יבשה.
קררי.

הכיני את הפאפס:

פוררי עת העוגה בקערה גדולה. המיסי את הקפה ב-2 כפות מים רותחים. צקי מעל לפירורים.

צקי 1/2 כוס ריצ' מעל לפירורים וערבבי לתערובת נוחה, לא יבשה מדי. אם התערובת יבשה, הוסיפי עוד ריצ' מרבע הכוס הנותר.

לפאפס:

24 מקלות לשוקולד [להשיג בחנויות חד פעמי וחנויות מתמחות למוצרי אפיה]

2 כפות קפה נמס

2 כפות מים רותחים

1/2-3/4 כוס ריצ' גולמי, נוזלי

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן.

סוכר צבעוני [מחנויות למוצרי אפיה] או להכנה ע"פ ההוראות

שבמתכון. או סוכריות לקישוט עוגה

פפיונים לקישוט [להשיג בחנויות חד פעמי]

הכיני כדורים מהתערובת. הקפידי ליצור כדורים יפים ומושלמים. הניחי על משטח ישר ונעצי מקל בזהירות. על המקל להיות נעוץ בעומק הכדור, אך לא להשתחרר מצידו התחתון. הקפיאי את הפאפס לפחות 5 שעות.

צפי וקשטי:

המיסי במיקרוגל או בסיר קטן שוקולד ושמן המסה מלאה. העבירי לכוס. טבלי כל פאפ בשוקולד בעודך מחזיקה במקל. נערי מעודפי שוקולד והניחי על ניר אפיה. פזרי סוכר צבעוני או סוכריות לקישוט עוגה.

המתיני להתייבשות השוקולד וקשרי פפיון על כל מקל. להכנת סוכר צבעוני: ערבבי סוכר עם מעט צבע מאכל ע"פ בחירתך.

חג שמח!



חומרים:

שילוב מנצח של שוקולד וחמאת בוטנים. מסוג הממתקים שאי אפשר לעמוד בפניהם. מתכון ל-24 קייקפאפס

לעוגה לבנה בסיסית:

6 ביצים M

1.5 כוסות סוכר

1 כוס שמן

2 סוכר וניל

1 כוס מים

3.5 כוסות קמח

1 אבקת אפיה

הכנה:

התחילי בהכנת העוגה:

במקצף בלון, הקציפי ביצים שלימות, סוכר וסוכר וניל במשך מספר דקות לקבלת תערובת קצפית בהירה. הוסיפי שמן בזרם תוך כדי הקצפה.

הנמיכי את מהירות ההקצפה והוסיפי מים לסירוגין עם הקמח ואבקת האפיה. צקי לתבנית A4 ואפי ב 180 מעלות כשעה. קררי.

הכיני את הפאפס:

פוררי עת העוגה בקערה גדולה. הוסיפי חמאת בוטנים ו-3 כפות ריצ' וערבבי לתערובת נוחה, לא יבשה מדי. אם התערובת יבשה, הוסיפי עוד מעט ריצ' מכפות הריצ' הנותרות.

הכיני כדורים מהתערובת. הקפידי ליצור כדורים

לפאפס:

24 מקלות לשוקולד [להשיג בחנויות חד פעמי וחנויות מתמחות למוצרי אפיה]

4 כפות חמאת בוטנים מתוקה

3-6 כפות ריצ' גולמי, נוזלי

לציפוי:

300 גרם שוקולד מריר

3 כפות שמן.

יפים ומושלמים. הניחי על משטח ישר ונעצי מקל בזהירות. על המקל להיות נעוץ בעומק הכדור, אך לא להשתחרר מצידו התחתון. הקפיאי את הפאפס לפחות 5 שעות.

צפי וקשטי:

המיסי במיקרוגל או בסיר קטן 200 גרם שוקולד ו-2 כפות שמן המסה מלאה. העבירי לכוס. טבלי כל פאפ בשוקולד בעודך מחזיקה במקל. נערי מעודפי שוקולד והניחי על ניר אפיה. המתני להתייבשות השוקולד.

המיסי את 100 גרם השוקולד הנותר עם כף שמן. העבירי לשקית זילוף. חוררי חור קטם בקצה השקית וזלפי קישוטים על הקייקפאפס. הניחי לייבוש וקשטי בפרח עם סגר מתכת גמיש או בפפיון.

הקייקפאפס מעולים בהקפאה.

טיפ: אין לך זמן
ואת רוצה לחסוך
בשבועה? אין בעיה.
באקום לאפות עוגה,
השתאשי בעוגות
בחזות חוכנות. לאל
אתכון תזלרכי 2
עוגות פס אינליש.
גם העוגה הזוה
ביותר תתאיא.

חג שמח!



חומרים:

מתכון בסיס להכנת טארטלטים:

תבנית שקעים מיני בקוטר של כ-4

ס"מ

2.5 כוסות קמח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

1/4 כוס שמן

1/2-3/4 כוס מים

הכנה:

לשים לבצק אחיד, מוסיפים מים לפי הצורך עד לקבלת בצק נח לעבודה.

מרדדים על משטח מקומח לעלה בעובי של כחצי ס"מ קורצים עיגולים בקוטר גדול מקוטר השקעים שבתבנית. מרפדים את השקעים בעיגולי הבצק באופן שיכסו את התחתית ואת הדפנות,

בסכין חדה נפטרים מעודפי הבצק שמבר לשוליים של השקעים

אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות

מחלצים רק לארח התקררות

טיפ: במקום להכין
טארטלטים, שנו אותם
אוכנים. כמה דקות ויש
לכם 40 טארטלטים
אוכנים.
אלאו האלית שותאיה
לכם

חג שמח!

חומרים:

קרם לוז:

50 גרם שוקולד לבן מומס עם 1 כף

קרם נוגט.

50 גרם אגוזי לוז טחונים.

גנאש שוקולד מריר:

150 גרם שוקולד מריר

100 מ"ל ריצ'

הכנה:

קרם לוז:

מערבבים שוקולד מומס עם נוגט יחד עם האגוזים הטחונים

ממלאים לגובה חצי בטארטלטים

מכינים קרם וניל, או משתמשים בקנוי

מתכון להכנה עצמית יש בחוברת הבצקים

מכינים גנאש שוקולד מריר:

ממיסים יחד.

ממלאים:

הפטיסייר סמך יותר לכן מזלפים לחצי טארטלט פטיסייר ואז בחצי השני גנאש.



חג שמח!

חומרים:

40 יחידות קטנות

למלית:

300 גרם שוקולד לבן פרווה [או חלבי

לגרסא חלבית]

4 כפות מלית פיסטוק

1 כוס פיסטוק קלוי קצוץ

200 גרם מטבעות שוקולד קפוצ'ינו

2 כפות שמן

הכנה:

בסיר קטן על גבי מחבת עם מים ממיסים שוקולד.

מוסיפים מלית פיסטוק

עד להמסה מלאה.

מסירים מהאש ומוסיפים פיסטוק קצוץ

ממלאים לגובה 2/3 מגובה הטארטלט

ממתינים להתקשות

ממיסים כנ"ל מטבעות שוקולד קפוצ'ינו עם 2 כפות שמן

ממלאים מעל למלית כמעט עד שפת הטארטלט

מקפאים או מקררים להתקשות



חג שמח!

מלית שוקולד-חמאת בוטנים

חומרים:

40 יחידות קטנות

300 גרם שוקולד לבן

3/4 כוס חמאת בוטנים מתוקה

200 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס חמאת בוטנים

חצי בוטן לקישוט



הכנה:

ממיסים בסיר כנ"ל שוקולד לבן + חמאת בוטנים עד שמתקבל קרם חלק. ממלאים לגובה 2/3 מהטארטלט. משהים להתקשות.

ממיסים שוקולד מריר + חמאת בוטנים ממלאים כמעט עד לשפת הטארטלט מקררים להתקשות

חג שמח!

חומרים:

40 יחידות קטנות

250 גרם שוקולד מריר

250 ריצ'



הכנה:

ממיסים יחד בסיר כנ"ל עד לקבלת קרם חלק.
 מצננים במקרר עד שהגנאש מתקשה.
 מעבירים למיקסר ומקציפים בו בלון עד שמתקבל קרם מוקצף. הגנאש יתבהר
 ויקבל מרקם קרמי מתאים לזילוף.
 מזלפים בעזרת שקית זילוף עם צנטר כוכב

טיפ: אפשר להוסיף לגנאש מעט קפה, קרם חלב, קרם נוט, וכיוצ"ב

חג שמח!

חומרים:

40 יחידות קטנות

300 גרם שוקולד לבן
1 קופסא קטנה 250 גרם שלמלית
קרמל
2 כפות שמן
סוכר מוזהב
סוכריות לקישוט עוגה בצבע חום

הכנה:

ממיסים שוקולד לבן עם שמן בסיר כנ"ל
שופכים את הזוכר המוזהב לקערה קטנה.
טובלים את שם הטארטלט בשוקולד לבן מנערים מעט ומעבירים לטבילה בסוכר
המוזהב.
כך עושים עם כל הטארטלטים

אח"כ מוסיפים לשוקולד הלבן את מלית הקרמל וממלאים בטארטלטים עד כמעט
שפת הטארטלט.
מפזרים סוכריות חומות בעוד המלית רטובה.



חג שמח!

חומרים:

2 כוסות פיצוחים- קשיו, לוז, פיסטוק,
אגוזי מלך, פקאן, שקדים [אפשר גם
חמוציות]

1/3 כוס דבש

1 כוס סוכר חום

1 כוס ריצ' גולמי

הכנה:

מבשלים את רכיבי המלית, למעט הפיצוחים לסירופ. מסדרים פיצוחים בקעריות ויוצקים
עליהם מעט רוטב.



חג שמח!

כדורי עוגה בגביעוני שוקולד - קייקבייטס

חומרים:

מתכון ל-18 יחידות

2 כפות שמן

לכדורי העוגה:

300 גרם שאריות עוגה לבנה בחושה

כלשהי

1/2 כוס ריצ'

2 כפות נותן טעם לבחירה- אבקת

נוגט, ליקר תפוזים, קפה נמס

למנג'ט השוקולד:

200 גרם שוקולד מריר

תבנית פלסטיק למנג'טים משוקולד

לציפוי:

200 גרם מטבעות שוקולד לבן

4 כפות שמן

סוכריות ג'לי או עדשים לקישוט

סוכריות לקישוט עוגה או נצנצים אכילים

הכנה:

הכיני כדורי עוגה:

פוררי את העוגה בקערה והוסיפי את הריצ' [בלי הקצפה] ונותן הטעם. בידיים לחות מעט צרי כדורים בגודל שיתאים לקוטר השקעים בתבנית המנג'טים שברשותך.

הכיני את המנג'טים והרכיבי את העוגה:

בסיר קטן, על אש נמוכה ביותר המיסי 200 גרם שוקולד מריר + 2 כפות שמן. ערבבי כל הזמן בכדי שהשוקולד לא ישרף. מלאי בשקעים עד לגובה 1/2 בלבד. בעזרת כפית צפי את הדפנות מבפנים. השתמשי לצורך כך בשוקולד שבתוך השקע.

בעוד השוקולד בשקעים נמס נעצי כדור לתוך כל שקע. השוקולד יתרום ויעלה עד לשפת השקע. אם השוקולד זולג מעבר לשפת השקע, נקי את עודפי השוקולד בעזרת ניר מגבת.

הכניסי את תבניות השקעים כשהכדורים נעוצים בתוכם למקפיא לשעה לפחות. חלצי את העוגות מהתבנית. העוגות יצאו עם המנג'ט כששליש מהכדור שקוע במנג'ט.

הכיני את הציפוי:

בסיר קטן, על אש נמוכה ביותר המיסי 200 גרם מטבעות שוקולד לבן + 4 כפות שמן. ערבבי כל הזמן בכדי שהשוקולד לא ישרף. אחרי שהשוקולד נמס לחלוטין טבלי בו את חלק הכדור שמציץ מעל למנג'ט. טבלי רק עד לקו השפה של המנג'ט. אם הציפוי שקוף, חזרי על פעולת הציפוי בשנית. עבדי על כל עוגה בנפרד כדי שהציפוי לא יתקשה לפני הקישוט. נעצי בזהירות סוכריית ג'לי עגולה קטנה או עדש בראש כל כדור ופזרי סוכריות לקישוט עוגה או נצנצים.

חג שמח!



חטיף קוואקר, חמאת בוטנים ושוקולד

חומרים:

תבנית חד פעמית ענקית

2 כוסות חמאת בוטנים [אפשר להמיר
לטחינה גולמית, הטעם כמובן שונה]

1 | 1/4 כוסות דבש

2 סוכר וניל

1 כפית מלח

5 כוסות קוואקר [חצי מעובד]

2/3 כוס שוקולד צ'פס, עדיף מיני

6 כפות שברי בוטנים ללא הקליפה

החומה הדקה

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים במיקסר לתערובת אחידה
מרפדים תבנית חד פעמית ענקית בניילון או ניר אפיה.
מהדקים את התערובת בתבנית בצורה אחידה. חשוב להדק
ממש.
אני מניחה ניר אפיה מעל לתערובת אחרי ששיטחתי בתבנית
ומהדקת חזק.

מעבירים למקרר להתקשות.
ואחר כך למקפיא ל 20 דקות ואז פורסים למלבים בסכין
חדה ולא משוננת.
מלבנים בגודל של בערך 5 ס"מ על 2.
מתקבלת כמות גדולה של חטיפים קטנים.
אפשר כמובן לחתוך גדול יותר



מחזירים להקפאה ומכינים את השוקולד לציפוי
ממיסים 400 גרם שוקולד מריר עם 4 כפות שמן.

מוציאים מהמקפיא בכל פעם 4 מלבנים וטובלים בשוקולד. מנערים
מעודפים ומניחים על מגש ליבוש. כך מצפים את כל המלבנים.

שומרים בהקפאה. מוציאים כמה דקות לפני האכילה.

חג שמח!

חומרים:

תבנית סיליקון לארטיקים

500 גרם פרי קפוא או טרי [לא משימורים]
 1/2 כוס סוכר [אפשר בלי, לארטיק לא מתוק]
 1 כוס ריצ' לא מוקצף לגירסא פרוזה,
 1 יוגורט במתיקות מעודנת לגירסא חלבית

הכנה:

טוחנים את הפרי במעבד מזון עם הסוכר. מוסיפים יוגורט או ריצק ונותנים עוד טחינה קלה. רק לערבוב מושלם.

יוצקים לתבנית. נועצים מקלות ומקפאים להתקשות מלאה. מחלצים בעדינות לאכילה.

באין תבניות - יוצקים לכוסיות חד פעמיות פשוטות מקפאים מעט וכשמתחיל להתקשות נועצים מקל ארטיק. לחילוף - שוטפים את הכוסית מבחוץ במים זורמים.

אפשרויות פרי:



תות, אפרסק טרי, אננס, מנגו, ליצי, אוכמניות, בננה, דובדבנים, משמש, קיווי

אפשר שילוב של כמה יחד.

בתמונה
 תות+ מנגו
 תות
 ליצי
 קיווי
 אננס.

חג שמח!

בחלק חיזקתי צבע בצבע מאכל. לא חובה

חומרים:

לציפוי (לא חובה)
200 גרם שוקולד מריר
2 כפות שמן

מתכון ל 16 ארטיקים [או 12 תלוי בגודל הארטיקים]

1 ריצ' גדול 500 מ"ל
300-250 גרם שוקולד מריר מומס
2 כפיות קפה נמס
1/3 כוס מים
1/2 כפית הל טחון
100 גרם שקדים קצוצים

הכנה:

מכניסים ריצ' לבלנדר שמתחבר למעבד מזון [אם אין אפשר מקל, אבל עדיף לא]. מפעילים עד שהריצ' עלה קצת ומתגבש.
מוסיפים את יתרת החומרים למעט השקדים. מעבדים עוד קצת.
אם התערובת מוצקה מדי ולא מתערבבת, מוסיפים עוד קצת מים. אבל זו צריכה להיות תערובת קצת נוקשה [פחות מריצ' מוקצף לבד אבל לא נוזלית מדי].
מוסיפים ידנית את השקדים יוצקים לתבניות ארטיק. נועצים מקלות מקפאים.
מחלצים רק אחרי שקפא ממש שומרים במקפיא בקופסא אטומה.



ציפוי:
ממיסים שוקולד עם שמן מעבירים לכלי צר וגבוה. בקוטר שהארטיק יוכל להיכנס אליו. טובלים ומרימים מהשוקולד. מנערים מעודפי שוקולד. מניחים על מגש ישירות במקפיא.
לא מוציאים את לך הארטיקים יחד לציפוי. כל פעם 2, מצפים, מחזירים למגש במקפיא ומוציאים עוד 2.

אפשר לצפות רק עד החצי עוד 3/4

אחרי שהציפוי התקשה מאחסנים בהקפאה בקופסא אטומה היטב

לגירסא חלבית ממירים ריצ' בשמנת להקצפה ושוקולד בשוקולד חלב. צריך פחות מים כי השמנת לא מתגבשת ממש כמו הריצ'.

חג שמח!

חומרים:

רכיבים ל 10-15 ארטיקים- תלוי בצורה ובגודל.

500 גרם ביסקוויטים טחונים
200 גרם פקאן סיני גרוס
250 גרם שוקולד מריר או חלבי
1 ריצ' קטן 250 מ"ל
תמצית בטעם שקדים
חלב או מים לפי הצורך

הכנה:

בסיר קטן, על אש נמוכה ממיסים ריצ' ושוקולד. אם משתמשים בריצ' מרוכז לא מוסיפים מים. לאחר שמתקבל גנאש חלק מכבים את האש. בקערה גדולה שמים ביסקוויטים טחונים, ופקאן סיני גרוס. יוצקים את הגנאש לקערה ומוסיפים תמצית שקדים, לפי הטעם. בערך 1 כף. מערבבים לתערובת אחידה. התערובת צריכה להיות לא מדי דביקה אבל גם לא קשה. משהו דומה לתערובת של כדורי שוקולד. אם התערובת קשה מדי מוסיפים קצת מים או חלב עד שמתקבלת תערובת נוחה לעבודה, דומה לשל כדורי שוקולד. דוחסים את התערובת לתבניות מגנום או כל ארטיק אחר. נועצים מקל ומהדקים את התערובת באופן שימלא טוב את כל השקע ויהיה שטוח מלמעלה. מעבירים להקפאה עד להתקשות מוחלטת.



מכינים ציפוי:
250 גרם שוקולד מריר
2 כפות חמאת בוטנים

ממיסים יחד ומעבירים לכוס גבוהה. טובלים את הארטיקים בשוקולד עם חמאת הבוטנים. מנערים מעודפי ציפוי.

מניחים על מגש. מצפים את כל הארטיקים ומעבירים לייבוש בהקפאה. שומרים בהקפאה או במקרר. בהקפאה לזמן ארוך. במקרר למספר ימים.

טיפ: אם רוצים לקשט את הארטיקים, מקשטים כל ארטיק בנפרד אחרי הציפוי, כשהציפוי עדיין רטוב כדי שהקישוט ייתפס. אם רוצים רק לאבק בצבע מטאלי או לקשקש בפסים של שוקולד לבן-מכינים את כל הארטיקים ואז אחרי שהציפוי מתייבש מקשטים.

חג שמח!

חומרים:

לעוגת הבסיס:

2 ביצים

3/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1 סוכר וניל

1/4 כוס קפה חזק [2 כפות קפה, רבע

כוס מים רותחים]

הכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ואורית. מוסיפים את יתר הרכיבים

יוצקים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה אופים ב 180 מעלות כרבע שעה או עד שהעוגה מוכנה.

מקררים וקורצים עיגולים בקוטר של בערך 6 ס"מ. או בקורצן בגודל דומה

מה עוד צריך:

ל-12 יחידות

250 גרם קרם נוגט

250 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

100 גרם פקאן סיני

4 קוביות שוקולד מריר

12 שקדים, אבקת איבוק בצבע זהב, לא חובה

1 כף קקאו

1/4 כוס מים רותחים

1 כוס קמח

1 כפית אבקת אפיה

מורחים על כל עיגול קרם נוגט ובמרכז שמים קצת יותר. כמו תלולית קטנה. לא גבוהה. מקפיאים.

ממיסים שוקולד עם ריצ' לוקחים בסיס קפוא, תופסים בו הפוך וטובלים את העיגול בשוקולד והריצ' המומסים כשהנוגט כלפי מטה, כלפי השוקולד. מניחים על ניר אפיה

מרסקים בגסות את הפקאן הסיני ומפזרים על כל אחד מהעיגולים מעל ציפוי השוקולד

ממיסים 4 קוביות שוקולד ומזלפם פסים על כל עיגול מעל לפקאנים

טובלים שקדים באבקת איבוק בצבע זהב עד שהם מכוסים בצבע זהב. נועצים במרכז כל עיגול בשוקולד שעדיין לא התקשה.

מאבקים את כל הקינוח באבקת איבוק זהב.

שומרים בהקפאה. מפשירים לפני ההגשה

מושלם ליד כדור גלידת וניל

חג שמח!



הכנה:

מקציפים ריצ' 500 מ"ל

מוסיפים אחד מהאופציות הבאות:

200 גרם שוקולד מריר מומס + 2 כפות פודינג וניל

100 גרם שוקולד מריר מומס + 200 גרם אבקת נוגט או קרם נוגט

100 גרם שוקולד מומס + 4 כפות קפה נמס מומס במעט מים

500 גרם תותים קפואים מרוסקים

500 גרם אוכמניות קפואות מרוסקות

100 גרם שוקולד לבן מומס + 200 כרם מלית קרמל

200 גרם שוקולד לבן + 1/2 כוס מיץ לימון + 1 שקית 100 גרם אבקת סוכר

1.5 כוסות מלית חלבה

אפשר לשלב 2 טעמים ב-2 שכבות



חג שמח!

חומרים:

תבנית שקעי סיליקון - כ-12 מנות תלוי בגודל השקעים

לגנאש-

200 שוקולד מריר

100 מ"ל ריצ'

1 ריצ' גדול 500 מ"ל

250 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן

4 כפות אבקת נוגט או קרם רוזמרי או

הכנה:

בסיר קטן ממסים שוקולד עם שמן.

מקציפים ריצ' לקצף קשה.

מעבירים מעט מהריצ' לשוקולד ומערבבים להשוואת טמפרטורות.

מעבירים את השוקולד לריצ' ומקציפים יחד.

הקצף יפול קצת וזה בסדר

מוסיפים נוגט/רוזמרי או ליקר

מעבירים לשקית זילוף וממלאים בשקעים של תבנית סיליקון. מטלטלים למילוי מושלם. בעזרת פלטה נפטרים מהשאריות שהציפו מעל לשקע.

מקפאים היטב לפחות לילה.

לקישוט:

ממסים ריצ' עם שוקולד.

מוציאים את המוסים ומניחים על רשת. [עדיף להתעסק אחד

אחד ובינתיים להשאיר במקפיא

יוצקים גנאש מעל למוס באופן שיגלוש לצדדים. הגנאש לא



חייב לכסות את כל הדפנות.

יש יופי גם בזליגה.

מקשטים בשוקולד לבן,

סוכר צנצים, קרוקנט וכדומה

מסירים מהרשת בעזרת מרית ומעבירים למגש.

ממשיכים עם היתר

מקפאים להתקשות. מעבירים מהמגש לקופסא

בשכבה אחת. אפשר להקפיא גם שבועיים מראש.

להגשה: מוציאים מהמקפיא, מעבירים לצלחת. אפשר לקשט את

הצלחות בקרם אוכמניות וכדומה.

ממתינים כעשר דקות ומגישים.

אפשר להכין בכוסות שינוח. ממלאים בוס עד לגובה 2/3. מקפאים

ומכינים גנאש. יוצקים מעט גנאש מעל המוס שבכוסות

חג שמח!

חומרים:

תבנית תנור

בסיס בראוניס:

2 כוסות סוכר

1 כוס שמן

1 כוס קקאו

4 ביצים

1.5 כוסות קמח

1 כף א. אפיה

גלידה:

גלידת בסיס:

6 ביצים גדולות או 8 קטנות

1 כוס סוכר

1 ריצ' גדול.

הכנה:

מכינים בסיס בראוניס:

מערבבים את כל החומרים במיקסר עד לקבלת מסה

אחידה. משטחים בתבנית בגודל של תבנית תנור

מרופדת בניר אפיה [המסה קצת סמיכה ולכן טוב

לשטח אותה בעזרת מרית לחה. השכבה שמתקבלת

אינה עבה. ואופים ב 180 מעלות כ-20 דקות. זהירות

מאפית יתר. מצננים.

מכינים גלידה:

מקציפים חלבונים לקצף יציב ומוסיפים בהדרגה את

הסוכר עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים חלמונים אחת

אחת ואת הריצ' ישר מהקופסא. ממשיכים להקציף

עוד כמה דקות.

זו גלידת בסיס והיא מצוויינת גם כך.

עכשיו מגוונים איך שרוצים:

בוחרים אחד מהגיוונים הבאים ומוסיפים לגלידה:

שוברים לחתיכות קטנות חבילת עוגיות שוקולד של מן

[בשקית צהובה]

1 כוס חמאת בוטנים עם שברי בוטנים

1 כוס ממרח חלבה

4 כפות קקאו + 1/2 כוס סירופ שוקולד

1/2 כוס סירופ מייפל [הכי פחות מוצלח

בעיני אבל ענין של טעם]

כף תמצית מנטה

2 כפות אבקת קפה מומסות במעט מים

כף תמצית בטעם שקדים + 1 כוס פיסטוקים קצוצים

+ מעט צבע מאכל ירוק [ממש לא חובה]

אחרי שמוסיפים טעם כלשהו משטחים את הגלידה על

העוגה הקרה ומקפיימים.

אחרי שהגלידה קפואה מכינים גנאש שוקולד:

ממיסים בסיר 250 גרם שוקולד וחצי ריצ' קטן. מחכים

שטיפה יתקרר ויוצקים על הגלידה. מורחים בשכבה

אחידה.

אם בחרת במלית חלבה אז כדאי לפזר קצת חלבה

מעל.

חג שמח!



חומרים:

עוגת שוקולד פשוטה [אפשר שאריות]
קרם לבחירה [מלית אוכמניות] קרם קרמל
או קרם קפוצ'ינו [מחנניות אפיה]
שוקולד לקישוט
גלית בסיס

גלית בסיס:
6 ביצים גדולות או 8 קטנות
1 כוס סוכר
1 ריצ' גדול.

הכנה:

מכינים גלית בסיס:
מקציפים חלבונים לקצף יציב ומוסיפים בהדרגה את
הסוכר עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים חלבונים אחת
אחת ואת הריצ' ישר מהקופסא. ממשיכים להקציף
עוד כמה דקות.
זו גלית בסיס והיא מצויינת גם כך.

בוחרים בגיוונים ממתכון עוגת הגלידה

לוקחים כוסות טרייפל אישיים. מפוררים מעט עוגה
ומפזרים בתחתית הכוס.
מזלפים גלידה מעל על לגובה של בערך 1/2 כוס.
מזלפים קרם [בטעם הנבחר - שימו לב לבחור טעם
שמתאים לטעם הגלידה שהכנתם]
מפזרים עוד קצת פירורי עוגה ואז שוב גלידה
מסיימים בשוקולד מגורר

קינוח מוס שוקולד וקראנצ' פיסטוק

הכנה:

כ-24-18 מנות תלוי בגודל השקעים.

רצוי להשתמש בשקעים לא גדולים מדי. פחות מגודל קרמבו רגיל.

ראשית אקדים- הכנת הקינוח הזה הוא תהליך. אל תכינו אותו סתם לשבת. בסוף המתכון יש טיפים שיעזרו לכם לקצר את התהליך בהרבה..

לכדורי קראנצ'

25 גרם פיסטוק קלוי קצוץ

75 גרם שוקולד

מעט תמצית בטעם פיסטוק או שקדים

1 חבילה גליליות פרווה מרוסקות

בסיר קטן **ממיסים** שוקולד.

מערבבים עם יתר הרכיבים.

אם התערובת רטובה מדי מוסיפים עוד פיסטוקים קצוצים או גליליות [תלוי ברמת הריסוק של הפיסוק והגליליות]

יוצרים כדורים קטנטנים מהתערובת. בגודל דובדבן בערך.

שומרים בהקפאה בכלי סגור.

טיפים:

-באקום כדורי דגנים לבוסים, אפשר לשים 3 פנינים אכילות מקדיחה במ-

קום כדורי דגנים סביב, אל תשימו פנינים סביב כל הקינוח, זה יותר מדי.

- אפשר לקנות ניר זהב אכיל לקישוט באקום להכין לבד.

-אפשר לצפות בגנאש באקום אלמורה. התוצאה תהיה פחות מאריקה.

- את כדורי הקראנצ', האוס, ניר הזהב האכיל, כדורי הדגנים ניתן להכין

מראש.

מכינים מוס שוקולד

1 ריצ' 250 מ"ל

200 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן

2 כפות ליקר שוקולד משובח

מקציפים ריצ'

ממיסים שוקולד עם שמן. מוסיפים לריצ'. מוסיפים ליקר.



חג שמח!

מזלפים לתבניות סיליקון עד לגובה 2/3

מניחים כדור קראנצ' בכל שקע. לוחצים מעט. נזהרים לא ללחוץ יותר מדי שלא יגע בראש המוס.

ממלאים את יתרת השקע במוס.

מקפויאים היטב לפחות 5-6 שעות.

מכניים בסיסים מעוגיות שקדים:

1.5 כוסות קמח

1/2 כוס קמח שקדים [שקדים מולבנים טחונים דק דק]

1/2 כוס אבקת סוכר

100 גרם חמאה או מרגרינה קרים

1 ביצה

קורט מלח

מערבבים במיקסר קמח, קמח שקדים, אבקת סוכר

מוסיפים ביצה, מלח ומרגרינה ומעבדים לבצק אחיד.

עוטפים בניילון ומקררים כחצי שעה.

מרדדים על משטח מקומח היטב. קורצים עיגולים בגודל גדול יותר מקוטר

תחתית המוסים.

מכניסים לתנור ואופים ב 180 מעלות עד להשחמה. בערך 8-10 דקות

מחלצים לאחר התקררות מוחלטת.

מכניים כדורי קישוט :

כדורי דגנים קטנים [כמו דגני בוקר]

צבע מאכל זהב

מעט אלכוהול נקי

מערבבים צבע מאכל עם אלכוהול נקי לקבלת נוזל סמיך בצבע זהב. נועצים

קיסם בכדור דגן וטובלים לצביעה.

מניחים על ניר אפיה לייבוש. אפשר לזרז את הייבוש במקרר. כך מכינים את כל

כדורי הדגנים.

קישוט זהב:

צבע מאכל זהב

מעט אלכוהול 95%

שוב מערבבים למשחה.

מורחים על ניר כסף בשכבה דקה מאוד.

אופים ב180 מעלות מספר דקות עד שהמשחה מתייבשת.

מוציאים מהתנור וממתינים להתקררות.

מקמטים מעט את הניר כסף ומקלפים חתיכות זהב.

ציפוי גלסאז' שוקולד:

200 גרם שוקולד

150 מ"ל שמנת מתוקה

14 גרם ג'לטין מושרה ב-3/4 כוס מים חמים

משרים את הג'לטין ב 3/4 כוס מים חמים מערבבים להמסה.

בסיר בינוני ממיסים ריצ' ושוקולד

מוסיפים ג'לטין ומערבבים היטב לקבלת קרם גלסאז' חלק

לאיבוק: אבקת איבוק בצבע זהב.

הרכבה:

מוציאים את המוסים מהמקפיא. 2-3 בכל פעם.

מניחים על רשת ויוצקים בזהירות בעזרת כף מהגלסאז'.

מניחים כל מוס על בסיס עוגיה.

את הגלסאז' שמצטבר מתחת הרשת מעבירים חזרה לסיר וממיסים מחדש.

מצמידים סביב כדורי דגנים צבועים בזהב.

לוקחים מעט אבקת איבוק באצבע ונושפים בכיוון הקינוח. הקינוח יקבל שפריצים של זהב.

מצמידים מעט ניר זהב אכיל בראש כל קינוח

נשמר היטב בהקפאה לפחות שבועיים בכלי סוגר היטב.

מומלץ להוציא מהמקפיא בערך 5 דקות לפני ההגשה

חג שמח!

עוגות פאי



קלתית לפאי, מתאימה לכל המתכונים

חומרים:

אפשר להמיר בקלתית קנויה

2 כוסות קמח
100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן +
1 כף מים
קורט מלח
1/2 כוס סוכר
2 חלמונים

הכנה:

מעבדים לבצק אחיד. צריך לעבד כמה דקות לקבלת בצק טוב. מקררים כשעה עטוף בניילון נצמד במקרר. מוציאים מהמקרר ומרדדים על משטח מקומח לעלה בעובי של כחצי ס"מ. מרפדים את התבנית. דואגים לשוליים עד למעלה ונפטרים מעודפי הבצק

דוקרים במזלג במספר מקומות בבצק, מכסים בניר אפיה ובקטניות כמשקולת. אופים ב 180 מעלות כרבע שעה- עשרים דקות עד שהקלתית אפויה. משך האפיה משתנה מתנור לתנור.

מקררים את הקלתית.

חג שמח!

חומרים:

אם ממירים בשמן צריך לערב הרבה.
התחילה הבצק נראה פירורי אבל
אחרי לישוה טובה הוא מתגבש.

למלית [וזה מה שיש בכוסות הקינוח]

500 מ"ל ריצ' [1 גדול מהחנות]
200 גרם שוקולד לבן פרווה, מומס
250 גרם קרם נוגט
3 כפות פודינג וניל.

הכנה:

מרציפים את הריצ'
מוסיפים את קרם הנוגט והשוקולד המומס. מוסיפים פודינג.

לפאי-

מורחים מעל לקלתית שכבה לא מדי גבוהה כדי שיהיה מקום
לציפוי. משאירים בערך 3 מ"מ לגנאש.

לכוסות- מדללים את המלית במים כדי שיזדלף בקלות.
התערובת צריכה להיות דלילה מקרם אבל לא נוזלית.
מוסיפים את המים בהדרגה. מתחילים ברבע כוס.

מקררים את הפאי והכוסות מעט.

לציפוי:

250 גרם שוקולד מריר
250 מ"ל ריצ' [1 מיכל]
3 כפות קרם נוגט



ממיסים. ממתינים מעט שלא יהיה רותח
ויוצקים מעל לפאי ומעל לכוסיות.
[הכמות אמורה להספיק גם וגם]. צריך רק שכבה דקה.

אפשר להכין חצי כמות ולשפוך רק על הפאי ואת הכוסות לקשט
איך שרוצים. כדור קראנצ' נוגט- לוקחים מהגנאש של ציפוי הפאי
[יש מספיק גם אם מכינים חצי], מוסיפים פירורי ביסקויט, קרוקנט
אגוזי לוז ומעט קרם נוגט. מכדררים לכדורים קטנים ומניחים
במרכז הכוס. אני זילפתי שוקולד לבן מלמעלה ששקע מעט
פנימה ולצידו שמתי כדור כזה

לקישוט:

בפאי אפשר לפזר אבקת נוגט סביב המסגרת

חג שמח!

חומרים:

אם ממירים בשמן צריך לערב הרבה.
התחילה הבצק נראה פירורי אבל
אחרי לישה טובה הוא מתגבש.

למלית [זזה מה שיש בכוסות הקינוח]

הכנה:

קלתית- מהחוברת, פאי נוגט-שוקולד
מילוי:

250 מ"ל ריצ'

100 גרם שוקולד מריר

100 גרם שוקולד לבן פרווה

250 גרם קרם לוטוס

3 כפות פודינג וניל

1/2 כוס קרוקנט אגוזי לוז

מורחים מעט קרם לוטוס על הקלתית. שכבה דקה ממש.

מקציפים ריצ' לקצף יציב. מוסיפים את יתרת קרם הלוטוס. מערבבים היטב ומחלקים ל-2.

לחלק אחד מוסיפים 100 גרם שוקולד מריר מומס. מורחים על הקלתית בזהירות. מקפאים כ-15 דקות.

לחצי השני מוסיפים 100 גרם שוקולד לבן פרווה מומס, קרוקנט ופודינג וניל.

מניחים תלוליות על השכבה הראשונה של הקרם ומיישרים בעדינות לשכבה אחידה. משאירים שולים בגובה של כחצי ס"מ בשביל הציפוי.

מקפאים ובינתיים מכינים ציפוי וקישוטים [לא חובה כמובן]



חג שמח!

לגנאש:

150 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

לקישוטים:

150 גרם שוקולד מריר

1 כף שמן

אגוזי לוז שלמים [עם או בלי הקליפה החומה]

3/4 כוס סוכר

קיסמים

תבנית סליקון לעלי שוקולד או כל צורה אחרת לקישוט

אבקת איבוק ברונזה

נועצים קיסמים בתחתית אגוזי לוז [בערך 20]

ממיסים סוכר במחבת טפלון תוך כדי ערבוב מתמיד עד שסוכר הופך לקרמל. מחכים כדקה שהקרמל לא יהיה נוזלי ממש אלא ניגר כמו דבש דליל. טובלים אגוז לוז בקרמל, מחזיקים בקיסם ומושכים החוצה מהקרמל. מחזיקים הפוך כשהקיסם למעלה וכך ייזל הקרמל העודף מהאגוז ויצור שפיץ בראש האגוז. ממתינים שהקרמל שעל האגוז יתייבש ומניחים על צלחת כך מכינים כ-10-8 אגוזים מצופים בקרמל.

ממיסים את השוקולד עם השמן. טובלים עוד כ-10-8 אגוזים נועצים בקיסם בשוקולד המומס.

נועצים בקלקר או ספוג הפלא את הקיסם כשהאגוז המצופה בראשו עד שמתייבש.

ממלאים את השקעים קישוט העלים [או צורה אחרת שיש לכם] בשוקולד מומס ומעבירים להקפאה.

אחרי כ-15 דקות הקפאה מחלצים את העלים מהתבנית.

בעזרת מכחול מאבקים את העלים באבקת האיבוק. רצוי לאבק רק עת החלקים הבולטים שבעלה.

כשכל הקישוטים מוכנים מכינים גנאש.

מביאים 125 מ"ל ריצ' לסף רתיחה. מוסיפים את השוקולד. מכבים את האש וממתינים כדקה-

דקה וחצי עד שהשוקולד נמס מחום הריצ'. מערבבים היטב לגנאש חלק. אם השוקולד לא מס מחממים אותו עם הריצ' למספר שניות.

מוציאים את הפאי מההקפאה ויוצקים את הגנאש מעליו. מורחים באופן אחיד על פני כל הפאי.

כאשר הגנאש עדיין נוזלי אבל לא רותח [שלא ימיס את קישוטי השוקולד] מקשטים את האי.

מסירים את הקיסמים מהאגוזים המקורמלים ומאלו המצופים שוקולד.

חג שמח!

פאי מוס דאבל שוקולד

חומרים:

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד
 1 ריצ' 250 מ"ל
 200 גרם שוקולד מריר
 100 גרם שוקולד לבן פרווה- איכותי
 3 כפות אבקת נוגט
 1 כף שמן
 5 כפות שטוחות אבקת פודינג וניל
 1 כף אבקת קפה נמס

הכנה:

מפרישים מהריצ' $\frac{1}{3}$ כוס. מקציפים את היתר.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן. מוסיפים לריצ' המוקצף. מוסיפים אבקת פודינג וניל. מערבבים היטב. מורחים מחצית מהקער על בסיס הפאי. מחלקים.

מכינים את שכבת המוס שוקולד מריר: בסיר קטן, על אש נמוכה ממש, ממיסים שוקולד מריר + $\frac{1}{3}$ כוס ריצ' ששמרנו בצד. מערבבים תוך כדי המסה, מוסיפים את אבקת הקפה. מערבבים לקרם חלק ומסירים מהאש.

שופכים מחצית מהגנאש למחצית הריצ' המוקצף הנותר. מוסיפים אבקת נוגט ומערבבים היטב. מורחים בעדינות על שכבת מוס השוקולד הלבן.

ממתינים שהגנאש הנותר יתקרר טיפה אבל עדיין יהיה נוזלי.

חג שמח!



חומרים:

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד מכינים מילוי:
 1 ריצ' קטן 250 מ"ל או שמנת מתוקה לגירסא חלבית
 1 כוס חמאת בוטנים
 6 כפות אבקת פודינג וניל
 1/4 כוס סוכר
 3 סוכר וניל
 מכינים גנאש לציפוי:
 בסיר קטן מביאים 125 מ"ל ריצ' [חצי קרטונית קטנה]
 מוסיפים 200 גרם שוקולד מריר או חלבי לגירסא חלבית.

הכנה:

מכינים מילוי:
 מקציפים ריצ' מוסיפים את יתר הרכיבים בהקצפה מהירה. הקצף ירד וזה בסדר. ממלאים בקלתית ומקפידים בערך רבע שעה.

מכינים גנאש לציפוי
 מקשטים בשברי בוטנים או שוקולד צ'יפס.
 אני השתמשתי בשוקולד צ'יפס בטעם קרמל של קשת.

יוצקים מעל למלית ומורחים בעדינות לכיסוי מושלם.
 שומרים בקירור כיומיים. או בהקפאה גם חודש....



חג שמח!

פאי חמאת בוטנים- גירסא נוספת

חומרים:

פרורים:
3/4 כוס אבקת סוכר
1/2 כוס חמאת בוטנים

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד
למילוי:
1 ריצ' 250 מ"ל
1.5 כוס חמאת בוטנים, לא מתוקה
1/2 כוס שברי בוטנים
200 גרם שוקולד לבן פרווה
ציפוי:
2 כפות חמאת בוטנים
1/3 כוס ריצ'
125-150 גרם שוקולד מריר.

הכנה:

בסיר קטן ממסים שוקולד עם 2 כפות ריצ' ו 3/4 כוס חמאת בוטנים. מערבבים כל הזמן. כשמתקבל קרם חלק מסירים מהאש ומוסיפים שברי בוטנים. יוצקים על הקלתית האפוייה. משטחים. מכניסים למקרר ומכינים קרם: מקציפים את יתרת הריצ'. אחרי שמתקבל קצף קשה מוסיפים חמאת בוטנים ומקציפים עוד קצת עד להטמעה מלאה של חמאת הבוטנים בריצ'. מוציאים את הפאי מהמקרר ומורחים את הקרם. משאירים גובה בתוך שולי הקלתית לציפוי. אם יש קרם מיותר מזלפים לכוסות ומקשטים בסירופ שוקולד ושברי בוטנים [אפשר מקורמלים]. משאירים את הפאי על השיש. מכינים ציפוי: ממסים יחד את רכיבי הציפוי ויוצקים על הפאי.

מכינים פירורים: מערבבים עד לקבלת פירורים. אם לא מתקבלים פירורים מוסיפים עוד אבקת סוכר [תלוי בסמיכות החמאת בוטנים]. מפזרים פירורים על הציפוי בעודו רטוב.



חג שמח!

פאי שוקולד - נוגט - גירסא נוספת

חומרים:

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד
מלית:

1 ריצ' גדול

50 גרם אגוזי לוז קצוצים

250 גרם קרם נוגט + 6 כפות

100 גרם שוקולד לבן

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

4 כפות ריצ' [שנשאר מהמלית]

2 כפות קרם נוגט

הכנה:

מורחים על הקלתית שהתקררה 4 כפות אבקת נוגט.

מפזרים מעל את אגוזי הלוז הקצוצים.

ממיסים שוקולד לבן עם 1 כף שמן.

מורידים מהריצ' 4 כפות ושמים בצד. מקציפים את הריצ' הנותר לקרם יציב. מוסיפים 250 גרם קרם נוגט ואת השוקולד הלבן

המומס. מורחים על קרם הנוגט.

מקפאים קלות.

מכינים ציפוי

ממיסים את השוקולד עם הריצ' וקרם הנוגט. מערבבים היטב לקבלת קרם חלק ויוצקים על המלית. משטחים במהירות.

מקשטים איך שרוצים. אני זילפתי שוקולד עם קרם נוגט על חצי אחד ופיזרתי סוכר ברונזה על החצי השני

שומרים בהקפאה. מוציאים 1/2 שעה לפני ההגשה



חג שמח!

חומרים:

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד
מלית:

1 ריצ' גדול

50 גרם אגוזי לוז קצוצים

250 גרם קרם נוגט + 6 כפות

100 גרם שוקולד לבן

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

4 כפות ריצ' [שנשאר מהמלית]

2 כפות קרם נוגט

הכנה:

קלתית מהחוברת פאי נוגט-שוקולד
למילוי:

150 גרם שוקולד לבן איכותי [פרווה של כרמית או חלבין]

1 ריצ' 250 מ"ל

2 כפות פודינג וניל

300 גרם תותים חצויים. אני השתמשתי בקפואים. הפשרתי
וסיננתי מהנוזלים כמה שאפשר. אח"כ יבשתי בניר מגבת.

לגנאש:

150 גרם שוקולד לבן

3 כפות מהמלית, בלי התותים

מקציפים את הריצ' לקצף יציב. מוסיפים פודינג וניל.
ממיסים 150 גרם שוקולד לבן ומוסיפים לריצ' המוקצף

מורחים שכבה דקה מקרם מעל לקלתית. בהדגשה
לשכבה דקה.



פורסים כ 6 תותים לפרוסות ומניחים מעל למלית
בתפזורת. מהדקים מעט לתוך הקרם.
מכסים בקרם נוסף לכיסוי התותים ועוד קצת אבל לא
עד סוף הקלתית. במלית הנותרת נשתמש לגנאש.

ממיסים 150 גרם שוקולד לבן. מוסיפים לשוקולד 3
כפות מהמלית הנותרת. מערבבים היטב לקבלת גנאש.
יוצקים על המלית ומורחים בזהירות לכיסוי מלא.
חוצים את יתרת התותים לרוחבם ומסדרים סביב הפאי
בעוד הגנאש רטוב

במקרר נשמר היטב ליומיים שלושה
אפשר להקפיא ולהפשיר כחצי שעה לפני ההגשה.
יתכן והתותים יגירו מעט נוזלים בהפשרה.

חג שמח!

פאי לימון, שוקולד לבן וקוקוס מקורמל

חומרים:

קלתית מהחוברת- פאי נוגט-שוקולד

למלית:

100 גרם שוקולד לבן פרווה

250 גרם מלית וניל

15 טיפות תמצית בטעם לימון [להשיג בחנויות מתמחות]

לגנאש:

150 מ"ל ריצ' [פחות מריצ' קטן]

250 גרם שוקולד לבן פרווה

הכנה:

מקציפים ריצ' לקצף יציב.

מוסיפים קרם וניל, שוקולד לבן מומס ותמצית לימון.

טועמים את המלית ובודקים את רמת הטעם. מוסיפים עוד תמצית לימון לפי הטעם.

בהיעדר תמצית לימון משתמשים במיץ לימון. מתחילים ב 2 כפות מיץ.

מורחים מהמלית מעל לקלתית שהתקררה. משאירים מלמעלה מקום לגנאש שוקולד לבן

מכינים את הגנאש

לקישוט:

קוקוס מקורמל

ממיסים יחד בסיר על אש נמוכה. מקררים קצת ויוצרים מעל למלית. מורחים לכיסוי מלא. מפזרים בשוליים קוקוס מקורמל.



חג שמח!

חומרים:

קלתית מהחוברת- פאי נוגט שוקולד
לבסיס:
300 גרם עוגיות טחונות.
1/2 מרגרינה רכה או 3/4 כוס שמן קוקוס

3 כפות קמח
1 כף ליקר שוקולד איכותי
לציפוי:
150 גרם שוקולד מריר
1/2 כוס ריצ' [ללא מים]

למלית:
250 גרם שוקולד מריר
1/2 כוס ריצ' [ללא מים]
1/3 כוס שמן קוקוס
1/2 כוס סוכר
2 ביצים

הכנה:

מערבבים פירורי עוגיות עם שמן קוקוס [או מרגרינה]. מרפדים תבנית עגולה קטנה בניר אפיה בתחתית. דוחסים מהתערובת לתחתית ולדפנות. אופים ב 180 מעלות 8 דקות.

מכינים מלית:
ממיסים שוקולד, ריצ', שמן קוקוס וסוכר לקרם חלק. מוסיפים ביצים טרופות. מערבבים מוסיפים קמח. מערבבים לבלילה אחידה.
יוצקים על התחתית.
אופים ב 180 מעלות 15 דקות.
הפאי צריך להיות רוטט מעט.
מקררים.

מכינים ציפוי:
ממיסים ריצ' עם שוקולד ויוצקים



חג שמח!

חומרים:

מתכון לקלית מהחוברת-פאי נוגט
שוקולד
מלית:

קרם שוקולד פקאן:

100 גרם פקאן

100 גרם שוקולד לבן פרווה מומס עם 1

כף שמן

1/3 כוס ריצ'

מכניסים פקאנים, שוקולד מומס וריצ' [לא
מוקצף, לריצ', ממכירות לא מוסיפים מים]
לבלנדר ומעבדים לקרם אחיד פחות או

מלית קרם לימון:

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס מיץ לימון

1/3 כוס מים

1 כף קמח קורנפלור

1/2 כוס ריצ'

4 כפות אינסטנט פודינג וניל

100 גרם שוקולד לבן פרווה מומס

הכנה:

בסיר קטן מבשלים סוכר, מיץ לימון ומים עד להמסה מלאה
של הסוכר. מוסיפים קורנפלור ומערבבים. התערובת תסמיך
ויתקבל מעין פודינג. מסירים מהאש ומוסיפים חלמון ביצה
[הוספה כשהתערבות עוד רותחת גורמת לחלמון להתבשל
...ממילא אין סיכון כבביצה חיה]

מעבירים את הקרם מהסיר לבלנדר. מוסיפים ריצ' [לא
מוקצף, לריצ' ממכירה לא מוסיפים מים], 100 גרם שוקולד
לבן מומס ופודינג. מפעילים את הבלנדר עד לקבלת קרם
חלק ולא דליל.

יוצקים מעל לקרם הפקאנים.

מקררים בערך 20 דקות.



חג שמח!

חומרים:

מלית:

150 מ"ל ריצ'

100 מגרם שוקולד מריר מומס בכף שמן

2 כפות פודינג שוקולד

1/3 כוס מים

15 עוגיות אוראו

לציפוי:

100 מ"ל ריצ'

100 גרם שוקולד מריר

הכנה:

מקציפים את הריצ' ומוסיפים את יתר החומרים למעט המים.
מערבבים ומוסיפים מים.

מפוררים את עוגיות האוראו ושופכים חלק מהפירורים על
הקלתית. מכסים במלית. לא ממלאים עד הסוף כדי שיהיה
מקום לגנאש.
מקפאים כחצי שעה.

לגנאש

ממיסים יחד בסיר קטן על אש נמוכה.
מחכים שלא יהיה רותח ויוצקים על המלית. מורחים בעדינות
מפזרים את יתרת העוגיות מעל לגנאש כשהוא עדיין חם



חג שמח!

הכנה:

לקלתית-

במקום להכין קלתית, אפשר להשתמש בקלתית קנויה מגראהם קרקר או קלתית בצק פריך

3 כוסות גראהם קרקר טחונים [קרקר מתוק אמריקאי, להשיג בסופרים]

2/3 כוס סוכר

1 כוס שמן קוקוס או 3/4 מרגרינה/1.5 חמאה

1 כף קינמון

מערבבים קרקרים טחונים עם מרגרינה/שמן/חמאה מומסים

מוסיפים את יתרת הרכיבים

דוחסים חזק לתבנית עגולה מרופדת בניר אפיה. לוחצים חזק גם לצדדים שוליים בעובי של כחצי ס"מ.

אופים ב 180 מעלות לבערך 10-8 דקות.

מקררים לפחות שעה לפי השימוש

מלית+ ציפוי:

1 ריצ' 250 מ"ל + 125 מ"ל ריצ'

350 גרם שוקולד מריר

2 כוסות פירות יער קפואים [או תותים]

1/2 כוס סוכר

3 כפות אבקת פודינג וניל

2 כפות ג'לי תות

שמים 125 מ"ל ריצ' בכלי קטן.

מוסיפים 200 גרם שוקולד מריר

ממיסים במיקרוגל.

או בסיר קטן

מערבבים היטב לקבלת גנאש.

שופכים שכבה דקה על הבסיס שהתקרר.

את היתר משאירים בצד

מקציפים ריצ' 250 מ"ל

ממיסים 150 גרם שוקולד מריר ומוסיפים לריצ'



חג שמח!

מורחים שכבה של בערך 1 ס"מ על הבסיס

ליתרת המלית מוסיפים:
פירות יער או תותים טחונים
פודינג וניל
גלי תות

מורחים על השכבה של המוס שוקולד מריר

מקפאים בערך 25 דקות

מוציאים מהמקפיא וממיסים שוב את הגנאש שנשאר בצד
יוצקים מעל לשכבת המוס שוקולד-פירות יער ומשטחים בצורה אחידה

מקשטים בקישוטי שוקולד ופירות יער. [יש לבדוק מחרקים, או להסיר לפני האכילה]
לפני שמקשטים בפירות הקפואים מפשירים אותם על ניר מגבת כדי שהצבע יספג בניר

לקבל פירות במראה מסוכר-
טובלים את הפירות בחלבון ביצה ולאחר מכן בסוכר. מניחים בצד לייבוש.

קישוטי השוקולד שלי הם שוקולד שהמסתי ושמתי בתבנית סליקון ריבועים בשכבה דקה.
אחרי שהתקשה חילצתי ואיבקתי באבקת איבוק ברונזה.

שומרים בהקפאה.
מוציאים כמה דקות לפני ההגשה.

אפשר לוותר על הקישוטים

חג שמח!

חומרים:

תבנית טארט/פאי עגולה קטנה או מלבנית
אם אין [מתאים ל-2 תבניות אינגליש
קצרות, בהתייחסות אליהם כתבניות פאי],
פירוט בגוף המתכון.

מלית:

200 גרם שוקולד מריר
1/3 כוס ריצ'
1/4 כוס ליקר שוקולד בטעם תפוז
2 ביצים
2 כפות קמח

הכנה:

מסיר קטן ממסים שוקולד וריצ'
אחרי שנמס מוסיפים ליקר ומערבבים.
מסירים מהאש ומוסיפים ביצים טרופות אחת בכל פעם, מערבבים בין ביצה לביצה.

מערבבים היטב ומוסיפים קמח ופקאן טחון גס.

יוצקים לקלתית האפוייה למחצה ואופים עוד כ-15-13 דקות עד שהמילוי מתחיל להתייבש אבל עדיין רוטט.
לא ממלאים את הקלתית עד הסוף אלא רק 3/4 כדי שישאר מקום לציפוי

מקררים.

לציפוי:

150 גרם שוקולד מריר
1/3 כוס ריצ'



חג שמח!

חומרים:

קלתית מהחוברת

מלית:

125 גרם מרגרינה או שמן קוקוס

1/2 כוס דבש

1/2 כוס סוכר חום

1/2 כוס ריצי'

400 גרם פיצוחים [שקדים, קשיו, בונדוק, פיסטוק, וכדומה]

הכנה:

בסיר מבשלים את כל הרכיבים למעט הפיצוחים עד שמתקבל סירופ חלק. מסיירים מהאש ומוסיפים את הפיצוחים. ממלאים בקלתית. מחזירים לתנור לעוד כ-15-18 דקות.

אפשר לזלף מעל לפאי שוקולד מריר



חג שמח!

חומרים:

קלתית מהחוברת

מילוי:

1 ריצ' קטן 250 מ"ל, מחולק לחצי חצי 125

גרם ריצ' 2 X

4 כפות ג'לי תות

100 גרם שוקולד לבן פרווה



הכנה:

מקציפים מחצית מהריצ' לקצף יציב מוסיפים ג'לי תות.

ממיסים את השוקולד ומוסיפים

ממלאים את הקלתית, משאירים גובה לשכבת השוקולד

מעבירים למקפיא לרבע שעה.

מכינים גנאש לציפוי:

ממיסים רי' שנותר עם 150 גרם שוקולד מריר. יוצקים מעל לפאי ודואגים שכל

הפאי יתכסה בשוקולד

אפשר לקשט בנשיקה ורודה.

אפשר להכין מנות אישיות.

לקיצור דרך- אפשר להשתמש בטארטלטים עגולים גדולים במקום להכין קלתית [מגיע 6 או 8 במגש]

חג שמח!

הכנה:

מתחילים בהכנת עוגיות לדפנות-

3 ביצים
 3/4 כוס סוכר
 1/2 כוס שמן
 3 כוסות קמח
 1 כפית אבקת אפיה

מעבדים את כל הרכיבים לבצק אחיד ונוח.

מרדדים על משטח מקומח.
 חותכים מלבנים קטנים בגודל של 2×3 ס"מ.
 חשבו מראש כמה סוכות תרצו להכין.
 לכל סוכה צריך 4 עוגיות.



אופים ב 180 מעלות בערך 8-10 דקות
 להשחמה קלה. מצננים

חג שמח!

מכינים קאפקייקס

מתכון ל-24 יחידות במנג'ט בינוני

- 6 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 אבקת אפיה
- 1 כוס מים
- 4 כוסות קמח

מקציפים ביצים שלמות בו K עם סוכר במשך כמה דקות עד לקבלת תערובת קצפית ותפוחה. מוסיפים שמן בזילוף דק, מוסיפים קמח ואבקת אפיה לסירוגין עם המים. מרפדים תבנית שקעים במנג'טים. ממלאים לגובה $\frac{2}{3}$ [לא יותר] אופים ב 180 כ-15-12 דקות. מקררים.



מרכיבים את דפנות הסוכה:

100 גרם שוקולד לבן מומס עם כפית שמן

מעבירים את השוקולד לשקית זילוף. מזלפים מעט שוקולד על 2 הצדדים של עוגיה אחת בצד הקצר והצר. מהדקים 2 עוגיות מ-2 הצדדים בעזרת השוקולד. מחזיקים כמה רגעים להתייצבות. בטעות חיברתי 4 דפנות. אחר כך הורדתי אחד

בעזרת עוד קצת שוקולד מומס, מצמידים עוגיה כגג שיהווה בסיס לסכך. העוגיה לא תכסה את כל שטח המלבן שנוצר וזה בסדר.



חג שמח!

מכניים סכר:

1 ריצ' קטן מוקצף.
מעבירים לשקית זילוף ומזלפים פסים לרוחב הסוכה
מעל הגג מדופן אחת לזו שמולה. בזילוף מכסים גם
את האזורים ללא עוגיה.
את יתרת הריצ' שומרים בצד.

**לסכר:**

אפשרות ראשונה: חמצצים ירוקים. חותכים לגודל
הרצוי ומניחים מעל לריצ' המוקצף.
אפשרות שניה: מערבבים קוקוס עם מעט צבע מאכל
ירוק. מפזרים מעל לריצ'.



חג שמח!



להרכבה:
מזלפים ריצ' מהריצ' הנותר מעל כל קאפקייק. לוחצים
את הסוכה בתוך ענן הקצפת.

אפשר לפזר סוכריות צבעוניות על ענן הקצפת.

טיפים:
לא חייבים להכין קאפקייקס. אפשר רק להכין את
הסוכות.
אם מכינים רק סוכות אז גם לא צריך להכין עוגיות.
אפשר להשתמש בביסקויטים פשוטים קנויים. הם
גדולים מדי לקאפקייקס ולכן אי אפשר להשתמש בהם
אם משתמשים בקאפקייקס כבסיס לסוכה.

חג שמח!