

הפסקת קפה

מגזין דיגיטלי לנשים • מוסף מתכונים • סיוון תשפ"ד

מתכונים של בית

המתכונים
שלכן

שבועות חגיגי

מתכוני השף
תום פרנץ

נוסטלגיה של חג

אביגיל מייזליק
בדואט





עריכה והפקה:
דיתי וינשטיין

ניהול פרויקטים:
מיכל פוזנר

עריכה לשונית:
רבקה לוריא


עיצוב גריד:
רעיה | סטודיו מנחה

עיצוב גרפי:
גילי אבלס

מחלקת פרסום:
058-7975752

office@hafsakatcaffe.co.il

עדיין לא מנויה?
לחצי להרשמה

 **הכפתור הזה**
ייקח אותך
לתוכן עיניים
מכל מקום שתהיי

* מערכת הפסקת
קפה מסירה כל
אחריות מתוכן וסגנון
המודעות והמידע
הפרסומי שבעיתון.

מה מתבשל?

המתכונים שלך קינוחים ועוגות	4
המתכונים שלך מנות ראשונות	32
המתכונים שלך מנות עיקריות	35
המתכונים שלך תוספות	36
המתכונים שלך מאפים מלוחים	40
תהיי לי בריאה שירה אזולאי	43
מתכוני השבועות שלי אביגיל מייזליק	44
נבחרת מתכונים שף תום כרנץ	47





על קצה הכפית

דיתי
וינשטיין

חציו לכם

בטח כולכן שמעתן פעם את הביטוי (פסחים ס"ח ע"ב)
"חציו לה' וחציו לכם".

אם מתעמקים בהבנת דברי הגמרא מגלים דבר נפלא,
שבכל חג שיש בו קשר לתורה, יש גם עניין בעריכת
סעודה, ובשמחת הגוף.

והסיבה היא כי התורה צריכה להגיע לכל אזור בחיים
שלנו, וגם בזמן הסעודה, המאכל והמשתה, שהם
לכאורה החלק הכי חומרי בכל החג - גם שם אנחנו
עורכים סעודה של יהודים מקבלי תורה, אנחנו חיים
חיים של תורה שמשפיעה ומעצבת גם את המקומות
ה"גשמיים" של החיים שלנו.

וזו הסיבה שדווקא בחג נעלה כל כך, חג מתן תורה, יש
עניין להשקיע ולהכין סעודה מכובדת ויפה

ולזכור שזה לא סותר, זה בדיוק הביטוי של רצון ה'
שאנחנו מביאים בפועל לתוך חיי היום יום שלנו.

אז נצלי את ההזדמנות להשקיע ולכבד את החלק
ששייך לך בחג הזה, עם המתכונים שמחכים לך כאן
בחוברת, שהיא צירוף של מתכונים שבועות הטובים
ביותר של כל בית.

את יכולה להיות בטוחה שיש לך
את כל המתכונים הטובים ביותר
מבלי להתאמץ ללקט אותם אחד
אחד...

וכמובן, כמו יהודיה טובה, העבירי אותה
הלאה למי שאת אוהבת...

חג שבועות שמח

דיתי

רוצה לזכות בשובר מפנק לרכישת מוצרי תנובה?

הכיני את אחד המתכונים של אביגיל מייזליק
שמופיעים בחוברת עד שבועות,

צלמי את המאפה + מוצר של תנובה
ושלחי אלינו תיעוד למייל.

ואולי תזכי בשובר מפנק
לרכישת מוצרי תנובה!!

20 זוכות!

ניתן להשתתף בפיעלות

עד חג השבועות תשפ"ד ו' סיון 12/06/2024



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

טעמי אמיתי / תהילה אקוקה

מתכון טעמי אמיתי ואפילו יותר משובח (ניתן להמיר הכל לפרווה). מתאים ל2 תבניות אינגליש

החומרים:

בסיס:

150 גרם קורנפלקס (2.5 כוסות)

100 גרם אגוזי לוז (כוס)

350 גרם שוקולד חלבי

5 כפות קצפת צמחית

3-4 כפות שמן



3 כפות דבש

3 כפות חמאת בוטנים

לקרם:

200 גרם ריבת חלב (3/4 כוס)

לשכבה מעל:

100 גרם שוקולד חלבי

3 כפות שמן

3 כפות מים

אופן ההכנה

בסיס:

טוחנים את הקורנפלקס והאגוזי לוז לפירורים דקים

ממיסים את השוקולד עם השמן

מוסיפים לשוקולד את כל חומרי הבסיס

מחלקים ל2 התבניות מהדקים ומכניסים למקפיא לחצי שעה

מוציאים מהמקפיא ושופכים מעל את הריבת חלב

מיישרים ומקפיאים שוב לחצי שעה

אחרי שבדקים שהריבת חלב קפואה

ממיסים את השכבה העליונה ושופכים מעל

מחזירים למקפיא עד זמן ההגשה חותכים לאצבעות יפות

קישטתי בסוכר בצבע זהב.





קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

עוגה 3 שכבות מיוחדות / תהילה אקוקה

עוגת בעלת 3 שכבות מיוחדות

לבסיס:

200 גרם חמאה,

200 גרם ביסקוויטים

50 גרם פקאן מסוכר טחון

לשכבה ב'

500 מ"ל שמנת מתוקה

1 חב' פודינג וניל

2 סוכר וניל

2 שמנת חמוצה (400 מ"ל)

כפית מיץ לימון

לציפוי:



4 שמנת חמוצה (800 מ"ל)

כוס ריבת חלב (400 גרם)

2 כפות נוגט

4 שקיות סוכר וניל

אופן ההכנה:

לטחון את הביסקוויטים והפקאן ולהוסיף את החמאה מומסת

לשכבה ב'

להקציף את השמנת מתוקה ולהוסיף בהדרגה את שאר המוצרים.

לשפוך מעל הבסיס

לציפוי:

לטחון במוט בלנדר למרקם חלק ויפה ולשפוך את הציפוי על

העוגה

לאפות 10 דקות על 140 מעלות,

בהצלחה

עוגת גבינה בחושה בציפוי אגוזים ומייפל

עוגה מדהימה וקלה קלה

החומרים:

200 גרם חמאה מומסת

3 שקיות סוכר וניל

2 וחצי כוסות קמח

1 וחצי כוסות סוכר





קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



1 שקית אבקת אפייה

3 ביצים

250 גרם גבינה לבנה 5% או 9%

150 גרם אגוזים קצוצים

סירופ מייפל

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים מלבד האגוזים והמייפל
יוצקים את הבליילה ל-2 תבניות אינגליש קייק. מפזרים מעל
לכל תבנית אגוזים קצוצים, אופים בחום של 180 מעלות למשך
כ-40 דקות עד שקיסם יוצא יבש
יוצקים על העוגה החמה (מיד עם הוצאתה מן התנור) סירופ
מייפל בכמות נדיבה

מעדן תותים בקלי קלות

החומרים:

2 לבן

2 שמנת חמוצה (200 גר' כל אחד)

8 כפות סוכר,

2 סוכר וניל

200 גר' תותים קפואים

אופן ההכנה:

לטחון את התותים ולערבב הכל בבלנדר יד/ שייקר וזהו!

עוגת מוס בשכבות

אפשר לעשות גם ברינגים אישיים, יוצא יוקרתי יותר בהגשה.

שכבה א'

250 גרם פתיבר בהירים לשבור גס

200 גרם שוקולד מריר או חלבי

100 גרם חמאה

חצי כוס ריבת חלב

חצי מיכל שמנת מתוקה

ממיסים שוקולד, חמאה, ריבת חלב ושמנת באש קטנה,

מסירים מהאש מצננים 5 דקות ומערבבים פנימה שברי פתיבר.

שופכים בתבנית עגולה בקוטר 24 משומנת.

שכבה ב' - מוס ריבת חלב

2 מיכלי שמנת מתוקה

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה:

מקציפים את השמנת המתוקה ומוסיפים פודינג, מוסיפים 3

כפות ריבת חלב לפני סוף ההקצפה אפשר קצת יותר אבל שלא

יהיה בצבע חום.

שופכים ומקפיאים לשעה

לציפוי

בסיר קטן מרתיחים חצי מיכל שמנת מתקה פלוס 120 גרם



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



הפיתוח
7

שוקולד חלבי עד שנמס
יוצקים מעל העוגה הקפואה
להגשה: להפשיר מעט כדי שיהיה אפשרי לחתוך

פסים גבינה מבצק פריך

החומרים:

- 200 ג' חמאה/נטורינה
- 3 כוסות קמח (200 מ"ל לכוס)
- 2 חלמון ביצה
- 1 אבקת אפייה
- 4 כפות סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 4 כפות חלב
- ללוש לבצק. להניח במקרר עד שהמילוי מוכן.
- מילוי:

- 250 ג' גבינה לבנה
- 200 מ"ל שמנת חמוצה
- 3 כפות אינסטנט פודינג
- 1 כף קורנפלור
- 4 כפות סוכר

אופן ההכנה:

לחלק את הבצק ל-4 חלקים, לרדד לעלה,

למלא בצד את המילוי, לגלגל, ולחרוץ סימנים עם סכין.
לאפות על 180.
לפזר אבקת סוכר כשיוצא.

כוסיות קרם מדהימות

החומרים:

- 2 שמנת חמוצה
- חבילת פודינג וניל
- 2 סוכר וניל
- 0.5 כוס חלב

אופן ההכנה:

לערבב בקערה, להשהות רבע שעה במקרר, ליצוק לכוסיות.
(אפשר להוסיף שכבת פירורי ביסקויט / אוראו
לצפות מעל בשוקולד / לוטוס / ריבת חלב או כל מה שאוהבים)

רולדה קלה (ללא שמן)

החומרים:

- 3/4 כוס קמח
- 4 ביצים מופרדות
- 3/4 כוס סוכר
- 3/4 כף מיץ לימון
- 3/4 כפית תמצית וניל



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



למילוי- ריבת חלב או כל ממרח אחר

קצפת או שמנת

פודינג וניל

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים עם סוכר.

מנמיכים את מהירות המקסר ומוסיפים חלבונים, תמצית וניל ומיץ לימון. שופכים את הבלילה לתבית עם נייר אפיה ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום 180 ואופים כ-20 דקות - עד שישחים. מקררים- מניחים את העוגה על מגבת נקיה ומוציאים בזהירות את נייר האפיה ומגלגלים לצורת רולדה.

מקציפים קצפת/ שמנת ומוסיפים פודינג וניל עד לקצפת יציבה. מכינים את הרולדה: מורחים שכבה אחידה של הריבת חלב ושופכים כ-3/4 מכמות הקצפת ומגלגלים לרולדה מורחים מעל קצפת ומקשטים בצורת זילוף עם מעט ריבת חלב או איך שאוהבים.

פחזניות

החומרים:

3/50 גרם חמאה/ מרגרינה

חצי כוס מים = 120 מ"ל

1 כפית גדושה סוכר

קורט מלח

3/4 כוס קמח לבן = 110 גרם

2 ביצים (בגודל M) בטמפ' החדר

מצרכים למילוי:

מיכל שמנת מתוקה או קצפת צמחית (250 גרם)

1/2 חבילה אינסטנט פודינג וניל

1/3 כוס חלב רגיל או חלב קוקוס (פרווה)

3 טיפות תמצית וניל

לקישוט: אבקת סוכר

אופן ההכנה:

-מחממים את התנור ל- 200 מעלות.

-מניחים בסיר חמאה, מים, סוכר ומלח ומחממים על אש בינונית עד שהחמאה נמסה.

-מיד לאחר שהחמאה נמסה, מכבים את האש ומוסיפים את הקמח לסיר ומערבבים במהירות עם כף עץ עד שהקמח הופך לבצק שנפרד מדפנות הסיר.

-מעבירים את הבצק לקערה, ממתינים כחצי דקה ומערבבים עם מיקסר ידני במשך כדקה עד שמתקבל בצק חלק (בינתיים הבצק מעט מתקרר לפני שמוסיפים את הביצים).

-מוסיפים ביצה אחת ומערבבים במהירות (כדי שלא תתבשל מהחום של הבצק). רק במידה שהעיסה עדיין מעט מוצקה- מוסיפים מיד את הביצה השנייה ומערבבים היטב עד לקבלת עיסה אחידה. בכל מקרה אחר- יש להסתפק בביצה אחת בלבד. העיסה לא צריכה להיות דלילה מידי ולא מוצקה מידי - רמת מוצקות דומה לחומס למריחה.

-מרפדים תבנית גדולה בנייר אפייה ויוצקים פחזניות קטנות. ניתן



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



לעשות זאת באמצעות שקית זילוף ולהשתמש בצנתר בעל פיה רחבה בלחיצה אחת, כך לגלידה או 2 כפיות (הפחזניות אמורות לצאת קטנות, הן תופחות במהלך באפייה).

– מכניסים לתנור למשך 20-25 דקות עד שהפחזניות מזהיבות. לאחר מכן, מוציאים מהתנור ומניחים להן להתקרר בחוץ. שמים את כל חומרי המילוי בקערת המיקסר עם וו הקצפה ומקציפים על מהירות גבוהה עד לקבלת קרם יציב. לאחר שהפחזניות התקררו, חותכים אותם באמצע בעזרת סכין וממלאים בקרם.

מפזרים אבקת סוכר לקישוט.

הערה: במידה והבצק יוצא דליל מידי- נסו שנית עם ביצה אחת בלבד (ייתכן והביצים שהשתמשתם בהן גדולות מידי או בעלות מרקם דליל ונוזלי מידי).

טיפים וכללים לפחזניות מוצלחות:

*יש לדייק בכמויות. ממליצה להשתמש במשקל אם יש לכם ואם לא, השתמשו בכוס זכוכית סטנדרטית רגילה (עם הידית) בנפח של 240 מ"ל ולא בכוס חד פעמית.

*אין להוסיף קמח לאחר שהוספתם את הביצים אחרת הפחזניות לא יתפחו!

*הבצק לא אמור להיות דליל מידי ולא מוצק מידי.

*יש לחמם את התנור מראש לחום גבוה.

*אין לפתוח את התנור בזמן האפייה אחרת הפחזניות יצנחו.

*חשוב להוציא את הפחזניות מהתנור בזמן.

*אין לפתוח את הפחזניות עם סכין לפני שהן מתקררות לגמרי. ניתן להכין את הפחזניות מראש ולהקפיא אותן כשהן ריקות (הן מפשרות מהר).

*פחזניות מוכנות (עם מילוי) יש לשמור במקרר.

שאלות נפוצות:

איך יודעים אם הבצק טוב ומוכן? הבצק צריך להיות חלק ולא גבוש, לא דליל מידי ולא מוצק מידי. לבדיקת מרקם הבצק אחזו חתיכה מהבצק בין האצבע לאגודל ומתחו מעט. הבצק אמור להמתח בין שתי האצבעות כמו חוט מבלי להקרע.

הפחזניות יצאו קשות או שרופות בחלק העליון – כנראה שהתנור שלכם חזק יחסית ולכן פעם הבאה כדאי לאפות ב190 מעלות. סיבה נוספת היא אפיה בטורבו ולא בתוכנית הרגילה של התנור (עליון ותחתון) או שהפחזניות לא הוצאו מהתנור בזמן.

הפחזניות לא תפחו בכלל והשתטחו כמו "פיתות" – התנור לא היה חם מספיק כשהננסתם את הפחזניות, הבצק היה רך ודליל, הוספתם קמח לאחר הוספת הביצים או שזילפתם בצורה לא נכונה- יש להשתמש בצנתר בעל פיה רחבה ולזלף כל פחזניה בלחיצה אחת ארוכה שתשחרר בצק בשכבה אחידה ולא בכמה לחיצות (זילוף פס בצק ועליו פס בצק נוסף יוצר כובד על הבצק וימנע את תפיחתו).



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

גביניות חלביות

החומרים:

לבצק:

- 1 קילו קמח
- 2 ביצים
- 2 חלבונים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס שמן

1 וחצי כפות שמרים

1 ושלושת רבעי כוסות מים פושרים
לעבד לבצק ולהתפיח

למלית:

750 גרם גבינה

שלושת רבעי כוס סוכר

שלושת רבעי כוס פודינג וניל

3 סוכר וניל

1 ביצה

שלושת רבעי חמאה (75 גר) ממומסת

לערבב היטב

אופן ההכנה:

לשים את חומרי הבצק ומתפיחים.

לאחר שהבצק תפח, לחלקו ל-4 חלקים ולרדד כל חלק לריבוע דק.

לחתוך כל ריבוע ל-9/16 ריבועים.

לשים במרכז כל ריבוע כף מהמילית ולסגור לכיוון המרכז 2 פינות

נגדיות ולהדק היטיב כדי שלא יפתח באפיה.

להבריש כל גבינית בביצה ולאפות במשך כ-20 דקות 160 מעלות.

כשמתקרר- לפזר מעל אבקת סוכר.

עוגת גבינה סעימההה

החומרים:

בסיס:

330 גר' ביסקויטים

100 גר' שוקולד מריר

50 גר' חמאה

1/3 כוס מים רותחים

3 כפות סוכר

קרם:

מיכל וחצי שמנת מתוקה

(80 גר') חבילת אינסטנט פודינג

1/2 כוס חלב קר

ציפוי:

חצי מיכל שמנת מתוקה

100 גר' שוקולד





קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



אופן ההכנה:

טוחנים את הביסקויטים לפירורים גסים
ממיסים את שאר חומרי הבסיס
שופכים על הביסקויטים ומערבבים
שוטחים על תבנית עגולה ומקפידים.
מקציפים את השמנת המתוקה
מוסיפים לאט לאט את החלב והאינסטנט פודינג
שופכים על העוגה.
ממסים את השוקולד ומוסיפים את השמנת מתוקה
על העוגה מזלפים כמין פסים (שתי וערב)
מפזרים מעל סוגי קליק בשפע

עוגת גבינה אפויה גבוהה שתמיד מצליחה!!

החומרים:

לתחתית :

- 130 גרם ביסקויטים טוחנים לאבקה
- 75 גרם חמאה מומסת
- למילוי:
- 5 חלבונים
- 1/2 כוס סוכר
- 750 גבינה לבנה
- 200 גרם שמנת חמוצה 15%

1/2 כוס סוכר

5 חלבונים

כפית תמצית וניל

3 כפות שטוחות קורנפלור

3 כפות שטוחות קמח

3 כפות שטוחות פודינג וניל



אופן ההכנה:

לערבב את הביסקויטים והחמאה המומסת לתערובת אחידה,
חצי מהכמות לשטח היטב בתבנית
להקציף חלבונים עם חצי כוס סוכר בהדרגה לקצף תפוח ויציב
אך לא נוקשה
בקערה נפרדת, לערבב את כל חומרי המלית (החלבונים, סוכר,



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



וניל, שמנת, גבינה, ואבקות)

להעביר 1/3 מהקצף לבלילת הגבינות ובתנועות קיפול לאחד בין המסות, וככה לעשות עוד פעמיים, חשוב לקפל בעדינות על מנת לשמור על האוויריות של העוגה.

אפיה בחום 160 מעלות (ללא טורבו), לשים בתחתית התנור תבנית עם מים, ולאפות בין 2-3 שעות (תלוי בתנור שלכם) בסיום האפיה העוגה צריכה לצאת יחסית בהירה, יציבה בצדדים ורוטטת מעט במרכז (אחרי קירור היא מתייצבת לגמרי), אחרי אפיה לצנן היטב בחוץ לפחות שעתיים ואז להכניס לקירור.

עוגת גבינה עם זיגוג קרם אוכמניות/תותים

החומרים:

- 7 ביצים מופרדות,
- כוס סוכר
- סוכר וניל
- 2 כפות אינסטנט פודינג וניל
- 1 כף קמח לבן
- 1 כף קורנפלור
- 750 גר' גבינה לבנה
- קורט מלח
- שמנת להקצפה
- אוכמניות/ תותים

אופן ההכנה:

שלב ראשון: מקציפים 7 חלבונים עם סוכר וניל וכוס סוכר לקצב יציב וחזק.

שלב שני: מוסיפים את 7 החלבונים, ואת הגבינה ומערבבים היטב שלב שלישי: מוסיפים בתנועות עדינות את כפות הפודינג וניל, הקורנפלור והקמח.

מזלפים 3 טיפות לימון על רצפת תבנית האפיה ומוזגים לתוכה את הבלילה.

אופים על חום 180 מעלות במשך 40 דקות עד להזהבה, מכסים מצננים.

שלב רביעי: מקציפים את השמנת לקצף חזק, מורחים על שכבת העוגה.

טוחנים כ - 10 אוכמניות ומפזרים מעל, מניחים חתיכות אוכמניות לקישוט מסביב.

* אין להקפיא את העוגה. יש לשמור בקירור, מכוסה היטב

עוגת גבינה

החומרים:

- 200 גרם ביסקוויטים
- 2 כפות סוכר
- 80 גרם חמאה ללא מלח, מומסת

למלית:

- 800 גרם גבינת שמנת 30% שומן בטמפרטורת החדר
- 1 כוס סוכר



קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



2 כפות קורנפלור

4 ביצים גדולות בטמפרטורת החדר

120 מ"ל שמנת מתוקה

1 כף תמצית וניל

1 כפית קליפת לימון מגוררת

אופן ההכנה:

להכנת התחתית:

מחממים את התנור ל – 160 מעלות, משמנים תבנית בקוטר 23 ס"מ במרגרינה או חמאה.

מניחים בתחתית התנור מגש תנור עם מים כדי ליצור אדים בתנור. מפוררים במעבד מזון את הביסקוויטים.

מוסיפים חמאה מומסת וסוכר ומערבבים מעט, עד שהחמאה נטמעת בביסקוויטים.

מעבירים לתבנית האפייה, יוצרים שכבה אחידה ומהדקים היטב לתחתית ולדפנות. מכסים ומכניסים למקפיא עד לשימוש.

להכנת המלית והרכבת העוגה:

מקציפים במיקסר גבינת שמנת כשתי דקות, עד לקבלת מרקם חלק. מוסיפים סוכר וקורנפלור ומקציפים לאיחוד. מנקים את הדפנות עם מרית, כדי לוודא שהכל מתערבב היטב.

מוסיפים ביצים, ביצה אחת בכל פעם, עד שכל אחת מהן נבלעת בתערובת. מוסיפים שמנת, תמצית וניל וגרידת לימון ומקציפים עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה.

מוציאים את התבנית מהמקפיא ועוטפים אותה בנייר כסף.

יוצקים את הבלילה על בסיס העוגה ומיישרים.

אופים בתנור חם במשך 60 דקות. העוגה מוכנה כשהיא מזהיבה מעט, הקצוות מוצקים ומרכז העוגה רוטט מעט.

מכבים את התנור, פותחים מעט את דלת ומשאירים את העוגה בתנור למשך שעה.

מוציאים ומקררים בטמפרטורת החדר. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך לילה שלם.

עוגת אלפחורס

בצק:

100 גר' חמאה

1/4 כוס סוכר

1 ביצה

1.5 כוס קורנפלור

0.5 כוס קמח

כף אבקת אפיה

מעל הבצק האפוי:

3 כפות ריבת חלב גדושות

2 כפות קוקוס

להקציף:

2 שמנת מתוקה

4 כפות פודינג וניל



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



1 כוס חלב

להמיס:

1/4 כוס חלב

1 חבילה שוקולד לבן

אופן ההכנה:

בצק: לאחד את החומרים לכדור בצק, לשטח על תבנית ולאפות עד שנהיה זהוב.



אחרי שהבצק אפוי למרוח ריבת חלב וקוקוס.

להקציף שמנת פודינג וסוכר לשכבת הקרם ולשמור בצד.

להמיס את החלב והשוקולד ואחרי שמתקרר לקפל לקצף ולמרוח על העוגה.

לסיום, לזלף \ לקשט בריבת חלב מעל הכל ולמקפיא...!

עוגת ריבת חלב ושוקולד קלה אבל ממכרת

גודל: תבנית בינונית

החומרים ואופן ההכנה:

שכבה ראשונה:

שכבה של ביסקוויטים שלמים

שכבה שניה:

2 שמנת מתוקה + כוס סוכר -להקציף
להוסיף בהדרגה: 500 גרם גבינה + 5 כפות פודינג
למרוח בעל הביסקוויטים

שכבה שלישית:

שוב- שכבה של ביסקוויטים שלמים

שכבה רביעית: הגנאש:

8 כפות שמנת מתוקה/ חלב,

8 כפות ריבת חלב,

חבילת שוקולד חלב (מומלץ לבן).

אפשר להכפיל פי 1.5 את הגנש זה טעיםסססס

נקניק שוקולד חלבי

החומרים:

500-600 ביסקוויטים טחונים דק דק במעבד מזון (מומלץ של אסם)

4 שוקולד חלבי (מומלץ של ורד)



קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



2 שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

הכמויות לפי איך שאתם אוהבים- רטוב/ יבש וכו', אני תמיד טוחנת יותר ומקסימום מוסיפה עוד ביסקויטים לעיסה, תמיד אני מוצאת מה לעשות עם ביסקויטים טחונים בבית (ההעדפה בחברות- מהיכרות רבת שנים של ניסיון עם חברות אחרות, וטעם הרבה פחות מוצלח, או שיוצא שומני מדי..)
להמיס בסיר שמנת ושוקולד, לשפוך לקערה ביחד עם הביסוויטים הטחונים, לערבב עד איחוד

לקחת נייר אפייה (מספיק ל-4 או 5, תלוי ברוחב או באורך שתכניני) להכין נקניק רוחב 3-4 ס"מ, שוב לפי הגודל שתוצו, ועם הנייר לגלגל ולשטח בצד אחד ושוב לגלגל ולשטח בצד שני עד לקבלת צורת משולש,

להקפיא ולחתוך לפרוסות ברוחב 1-1/2 ס"מ בתאבון

כדורי ריבת חלב מושלמים!!!

קל מאוד להכנה וקשה מאוד להפסיק לאכול...

החומרים:

2 שרוולים של פתיבר (מגיעים בד"כ ארוזים בחבילה אחת)
250 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה (מיכל 1)
5 כפות גדושות ריבת חלב

קוקוס

אופן ההכנה:

לערבב טוב את השמנת עם הריבת חלב בקערה (עם כף) עד למרקם אחיד
לרסק את הביסקוויטים ולהוסיף את הפירורים לקערה (כדאי להשאיר גם פרוורים גסים ולא לטחון לאבקה)
לערבב היטב - מומלץ ביד עם כפפה ליצור כדורים ולגלגל בקוקוס להקפיא
מומלץ לאכול רק כשקפוא כך הביסקוויטים שומרים על פריכותם!
לברך ולאכול
להגיד שטעים! :)





קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



עוגת גבינה מוצלחת ללא מיקסר

4 פסים אינגליש קייק, עוגה בקלי קלות. בלי לכלוך, טעימה
מאד, משביעה והעיקר שיוצא ממנה הרבה.

החומרים:

לבצק:

4 כוסות קמח

1 כוס סוכר

2 ס.ו.ניל

1 א.אפיה

2 ביצים

1.25 כוס שמן (אחד ורבע)

למילוי:

850 גר' גבינה

5 ביצים

4 כפות גדושות קמח

2 כוסות סוכר

1 שמנת חמוצה

1 פודינג וניל

אופן ההכנה

להכניס את כל חומרי הבצק לתוך שקית (!) הקפאה.
לקשור את השקית וללוש אותה עד לקבלת בצק אחיד

לשטוח את הבצק על 4 תבניות ארוכות ולהשאיר בצד כוס פירורים
לערבב את חומרי המלית בקערה וליצוק על הבצק
מלמעלה מפזרים את יתרת הבצק
אופים כ-45 דק' עד שמזהיב

עוגת גבינה וריבת חלב עשירה, טעימה ויוקרתית!

החומרים ואופן ההכנה:

בצק

2 כוסות קמח

3/4 כוס שמן

3 כפות ריבת חלב

לערבב ולאפות 10 דק' על 180 מעלות

שכבה שניה

3 ביצים L

3/4 כוס סוכר

750 גר' גבינה

1 שמנת חמוצה

3 כפות פודינג

3 כפות קמח

לערבב ולשפוך על הבצק ולאפות 40 דק' על 180 מעלות

שכבה שלישית

2 שמנת חמוצה



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



3 כפות סוכר

5 כפות גדושות ריבת חלב

כפית תמצית וניל

לערבב, לשפוך על העוגה.

לצנן. ולקרר.

העוגה טובה ומוכנה לאחר יממה במקרר.

עוגת שמנת\ כדורי גבינה

החומרים:

בסקוויטים טחונים

רבע חמאה (לעוגת שמנת)

3 שמנת חמוצה

1 גבינה לבנה 250 ג'

3\4 כוס סוכר

1\2 כוס פודינג

אופן ההכנה לעוגת שמנת:

להמיס חמאה ולערבב עם הביסקוויטים.

לשטח בתבנית את הביסקוויטים

לערבב את שאר החומרים ולשפוך מעל הביסקוויטים.

לפזר מעל פירורי ביסקוויט\ לזלף שוקולד\ ריבת חלב\ לוטוס

להקפיא.

אופן ההכנה לכדורי גבינה:

לערבב את כל החומרים וליצור כדורים לגלגל בקוקוס ולהקפיא.

עוגת מילקי

עוגה שהיא מעדן, ואני לא מוותרת עליה!

החומרים:

חצי חבילה פתי בר,

1 וחצי קליק קורנפלקס,

100 גר' חמאה,

2 וחצי כוסות חלב,

חצי כוס קורנפלור,

2 כפות קקאו,

100 גר' שוקולד מריר, 1/2

כוס ממרח פסק זמן.

אופן ההכנה:

ממיסים חמאה, מערבבים עם הביסקוויטים המרוסקים, והקליק,

משטחים בתבנית ומקפיאים.

מערבבים בסיר חלב קורנפלור וקקאו עד שאין גושים, מרתיחים,

ומוסיפים שוקולד וממרח.

מעבירים למיקסר, ומקציפים 5 דק' כדי לקרר את המלית.

שופכים על הביסקוויטים, ומקררים.

ניתן לקשט עם שמנת מתוקה מוקצפת והקליק שנשאר.



קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן

עוגת קסטת ריבת חלב

ניתן לשחק עם כמויות הגבינה והסוכר, טעעעעיים וקל מאוד להכנה!!

החומרים:

- 500 גרם גבינה לבנה
- 2 שמנת מתוקה
- 1 פודינג בטעם ריבת חלב
- 3 סוכר וניל
- 1 כוס סוכר
- 2 שרולי ביסקויטים פתי בר
- 1 כוס חלב

אופן ההכנה:

- *לטבול ביסקויטים ולסדר שכבה ראשונה ב3 תבניות אינגליש קייק.
- *לערבב היטב בקערה את הגבינה הפודינג 1 סוכר וניל וחצי כוס סוכר.
- *להקציף שמנת מתוקה אחת עם חצי כוס סוכר ולאחד בעדינות עם הגבינה.
- *לשפוך את תערובת הגבינה על הביסקויטים.
- *לטבול שוב ביסקויטים ולשטוח מעל הגבינה.
- *להקציף שמנת מתוקה עם 2 סוכר וניל, למרוח יפה ולקרר.

עוגת גבינה ריבת חלב

החומרים:

- 2 שרולים ביסקויט לוטוס,

- 200 גרם חמאה,
- 750 גרם גבינה לבנה,
- שקית אבקת סוכר,
- שמנת חמוצה 15%,
- ריבת חלב

אופן ההכנה:

- מרסקים בסקויטים, ממיסים חמאה, מהדקים לתבנית מקפאיים.
- בינתיים חובצים את הגבינה והשמנת 3 שעות בתוך חיתול בד מעל הכיור, נשמע מסובך אבל ממש לא.
- מערבבים את הגבינה החמוצה עם אבקת סוכר לפי הטעם.
- מקפאיים ללילה שלם.
- למחרת ממיסים חצי קופסא ריבת חלב על הגז באש נמוכה ושופכים מעל העוגה הקפואה.
- נותנים לזה שעתיים מקפא ומעבירים למקרר

קינוחי כוסות קרמל שוקולד לבן

החומרים:

- (20 כוסות קינוח בינוניות)
- לתחתית: 100 גרם קמח
- 100 גרם סוכר
- 100 גרם חמאה
- 100 גרם אגוזים/שקדים טחונים
- למוס שוקולד לבן:
- 350 מל שמנת מתוקה





קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן

100 גרם שוקולד לבן

לקרמל מלוח:

150 גרם סוכר

150 גרם שמנת מתוקה

100 גרם חמאה

חצי כפית מלח

לשכבת הגבינה:

250 מ"ל שמנת מתוקה

250 גרם גבינה

200 גרם שמנת חמוצה

3 כפות סוכר (ניתן להוסיף לפי הטעם)

אופן ההכנה:

תחתית:

מערבבים במיקסר עם וו גיטרה את כל חומרי התחתית, משטחים בתבנית ואופים עד להזהבה (בערך 10-15 דקות).
כשמוציאים מהתנור מפוררים לפירורים בעזרת מזלג.
שמים בצד עד להתקררות מוחלטת.

למוס שוקולד לבן:

ממיסים 100 מל שמנת עם השוקולד לבן ושמים במקרר להתקררות.
כשזה קריר (לא חם. לא חייב קר לגמרי) מקציפים 250 מל

שמנת עד שהיא יציבה ואז מוסיפים את הגנאש שוקולד לבן וממשיכים להקציף עד לקבלת מוס יציב. שמים בשקית זילוף ומקררים עד להרכבת הקינוח כולו.

לקרמל:

מרתיחים את השמנת בנפרד.

ממיסים במחבת את הסוכר על אש גבוהה- כל פעם מוסיפים מעט עד שהסוכר שקוף ואז מוסיפים שוב עד שכל הסוכר נמס ומתקבל צבע עינברי.

שהסוכר כולו נמס מוסיפים לו את השמנת החמה בזהירות מערבבים. <<



אם יש גושים שמים על אש נמוכה עד שהם נמסים.
אם בכל זאת נשאר גושים אפשר לסנן אותם במסננת מעבירים לכלי צר וארוך מוסיפים את החמאה והמלח ומערבבים בבלנדר מוט עד לקבלת קרם. מקררים עד להרכבת הקינוח.





1/4 כוס שמן

מחלצים את המלית הקפואה מהתבניות, מניחים בצד של כל מלבן בצק ועליו מקפלים את חלק הבצק



קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



הנותר, מהדקים בצדדים, ומכניסים לתבנית אינגליש קייק.
לפירורים: לשים את החומרים לבצק פירורי.
מכניסים את 4 הפסים לתנור על 180° ולקראת סוף האפיה
מפוררים מעל הפסים את פירורי הבצק,
להמשיך באפיה עד להשחמה קלה.

ארטיקים שוקולד לא נמסים

החומרים:

- 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

אופן ההכנה:

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.
(אני שמתי יין בעיסה במקום מים.
והוספתי לארטיקים נוגט.

לציפוי אם שמים קצת שמן לשוקולד זה יותר חלק.)
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



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



תפוצת קפה

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.

עוגיות שוקולד צ'יפס וגבינה

החומרים:

לבצק העוגיות:

3 כוסות סוכר

6 ביצים

כוס וחצי שמן

כוס וחצי קקאו

4 כפיות א. אפיה

רבע כוס סוכר וניל

4 כוסות קמח

300 גר' שוקולד צ'יפס

למילוי הגבינה:

240 גר' גבינת שמנת מוקצפת

ביצה

חצי כוס סוכר

כפית סוכר וניל



אופן ההכנה:

ערבבי את כל החמרים הנ"ל חוץ משני האחרונים. כשהעיסה חלקה תוסיפי את הקמח והשוקולד צ'יפס וערבבי הכל ביחד, שימי במקרר לחצי שעה.

ערבבי את מילוי הגבינה עד שהתערובת חלקה. אני למדתי טיפ לעצמי ואני שמה את כל תערובת המילוי בשקית ואח"כ גוזרת את הקצה ומזליפה דרכו.



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

בשקית אוכל, לחורר חור קטן ולזלף קישקוש על המלית. יוצא יפה יותר לא חובה)

לאפות כ 20 דקות עד שמתייצב קצת, נשאר בהיר מאוד. יש להזהר לא לאפות יותר מידי כדי שהריבת חלב לא תתסוס ותגלוש

עוגת גבינה בציפוי אוכמניות



להכנת התחתית:

200 גרם עוגיות ביתיות או שרוול עוגיות בייסקוויטים
70 גרם חמאה מומסת

להכנת קרם הגבינה:

2 מיכלים שמנת מתוקה
250 גרם גבינה לבנה
גביע שמנת חמוצה

אפשר ליצור כדורים מהעיסה ביד, אבל אני למדתי להשתמש בכזו כף מיוחדת של גלידה בגודל קטן. שמים בתבנית לא ממש קרוב אחד לשני כי העוגיות קצת מתפשטות באפיה. אחרי 10 דקות אני מוציאה את העוגיות ואז אני לוקחת בקבוק סודה ריק ומחזיקה אותו הפוך ויוצרת עם הפקק כאלו שקעים במרכז כל עוגיה. ואז אני ממלאה את הגומה בגבינה ומחזירה לתנור לעוד 8 דקות.

כמובן כל תנור עובד אחרת, זה מה שאני כתבתי לי. מלכתחילה כתוב לי יותר זמן לשני השלבים. זהו זה. בהצלחה ובתאבון.

עוגת גבינה בכוסות מאפינס

החומרים:

500 ג' גבינה,
חצי שמנת חמוצה,
2 כפות סוכר,
3 ביצים,
2 כפות פודינג וניל,
5 כפות קורנפלור גדושות,
ריבת חלב (עדיף קרה ומוצקה מעט)

אופן ההכנה:

לערבב בכף את כל החומרים מלבד הריבת חלב וליצוק לכוסות קאפקייק אישיים, להשאיר שוליים שלא יגלוש. להניח כחצי כפית ריבת חלב על המלית. (אפשר לשים את הריבת חלב





קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



חבילת אינסטנט פודינג

כוס סוכר

כוס מחית פרי אוכמניות (רוכשים בחנויות אפייה)

כוס סוכר

חצי כוס מים

אופן הכנה

במערבל מזון נטחן את העוגיות יחד עם החמאה המומסת
נניח את התערובת ברינג עגול קוטר 24' או לחילופין - בתבניות/
כוסות אישיות

נהדק היטב ונכניס למקפיא

בשלב הבא נקציף את השמנת מתוקה, הסוכר והאינסטנט פודינג
עד לקבלת קרם יציב

נוסיף לקרם את הגבינות והשמנת החמוצה ונקציף על מהירות
נמוכה עד לאיחוד וערבוב כל החומרים יחדיו

נניח מעל שכבת העוגיות שהכנו מקודם ושוב נכניס למקפיא.
הכנת הקולי אוכמניות: על הגז מחממים את מחית האוכמניות
יחד עם כוס הסוכר והמים עד לרתיחה, ואז לכבות.

מצננים, ואז שופכים על שכבת קרם הגבינה ומכניסים להקפאה
למשך כשעתיים. בתיאבון!

אם מכינים בתבניות אישיות - אין צורך להקפיא בין שלב לשלב.

אלפחור קודובס

זהו אחד העוגות שאיני מוותרת עליו בחג השבועות זה אינו
עוגיות האלפחור הארגנטינאי המוכרות, (שגם עליהם אני לא
מוותרת) אלא שונה יותר בטעם שלו, אך קצת מזכיר.

החומרים:

מצרכים לבצק:

175 גרם חמאה

5 כפות סוכר

2 חלמונים

1 אבקת אפיה

5 כפות חלב

כף וניל

2.5 כוסות קמח

מצרכים למילוי וציפוי:

0.5 כוס שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר (חפיסה)

ריבת חלב

אופן ההכנה:

מערבבים את כל מרכיבי הבצק יחד עד לקבלת עיסה אחידה,
(אם יוצא קצת מפורר להדביק אותו בעזרת הידים)



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן



הפיתוח
קפה

מחלקים את הבצק לשניים, שמים בתבנית עגולה חצי אחד אופים עד להזהבה קלה, וכן בבצק השני, (אם עושים אותו באותה תבנית יש להמתין לצינון הבצק כדי להוציא אותו מהתבנית בכדי שלא יתפורר).



למרוח ריבת חלב בין שני הבצקים האפויים (בנדיבות...) שמים בזהירות את הבצק העליון, מכינים את הציפוי בהמסת השוקולד עם השמנת בסיר בתוך סיר עם מים חמים בסיר התחתון. ויוצקים שכבה אחידה מעל ומסביב העוגה, מקפידים ומגישים

עוגת גבינה לוטוס

החומרים:

2 פסים של עוגיות לוטוס

קילו גבינה לבנה

2 ביצים

4 שקיות סוכר וניל

3/4 כוס סוכר

3/4 ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

מרסקים את הבסקוויטים ומשטחים בתבנית עגולה (אפשר להשאיר פרורים בסוף לקישוט)
מעל הבסקוויטים שופכים את הבלילה אופים שעה עד שמזהיב.
רק אחרי שמתקרר שמים ציפוי,

הציפוי:

3/4 ממרח לוטוס (מי שפחות אוהב את הטעם של הלוטוס אפשר פחות)
ממיסים בקערה עם מים חמים את הממרח עד שנהיה נוזלי.
שופכים על העוגה.
בתאבון!

עוגת גבינה ספירלה

המתכון הזה יחסית מוכר, הרעיון פה הוא הביצוע - במקום ללכלך כמה קערות - עושים הכל בתוך שקיות. זה גם יותר נוח לזלף את התערובת לתבנית.

החומרים לתבנית בקוטר 26 ס"מ

:



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

תחתית: ביסקוויטים טחונים עם חמאה מומסת.

מלית גבינה: 1 ק"ג גבינה לבנה, 3/4 כוס סוכר, 6 ביצים.

תערובת שוקולד לבן: 200 גר שוקולד לבן, 1/3 כוס שמנת מתוקה (80 מ"ל), 1 כף קורנפלור.

תערובת שוקולד חום: 150 גר' שוקולד מריר, 2/3 כוס שמנת מתוקה (160 מ"ל), 1 כפית אבקת נס קפה.



אופן ההכנה:

תחתית: לשטח על התבנית ולשים במקפיא.

מלית גבינה: טורפים גבינה וסוכר לתערובת חלקה, מוסיפים ביצים וטורפים לתערובת חלקה. מחלקים ל-2 שקיות הקפאה חזקות. תערובת שוקולד לבן: ממיסים שוקולד ושמנת, מערבבים עם חצי מתערובת הגבינה עד שחלק ואז מוסיפים את השאר. מערבבים

כוס מהתערובת עם קורנפלור ואז מוסיפים לשאר - שתהיה תערובת חלקה.

תערובת שוקולד חום: ממיסים שוקולד, שמנת וקפה ומערבבים עם החצי השני של מלית הגבינה.

הרכבה: עושים חור בכל שקית ומתחילים מאמצע התבנית - שמים עיגול של תערובת מצבע אחד ואז באמצע העיגול שמים עיגול מהצבע השני וכן הלאה.

זה יוצר מראה של ספירלה.

לאפות 40 דקות על 180 מעלות.

בתאבון!

עוגיות חמאה במילוי שמנות וזילופי שוקולד

החומרים:

לבצק: 200 גר' חמאה כוס סוכר טיפה מלח 4 חלמונים 3 1/2 כוסות קמח

למילוי: 100 גר' גבינת שמנת 1/4 כוס סוכר 1 חלמון 2 כפות גדושות שמנת חמוצה

לזילוף: שוקולד חלבי (עדיף בטעם נוגט)

אופן ההכנה:

מהבצק מכדררת עיגולים ומועכת,

עושה כעין חור במרכז ואופה 10 דק' על 180 מעלות.

מוציאה מהתנור מעמיקה את החור, ממלאה בגבינה בשפע, ואופה שוב עד שמזהיב.





קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד מאחדים עם הממרח לוטוס, במידה ולא משיגים ממרח לוטוס עם שברי עוגיות, אפשר לשים 3 עוגיות/בסקויטים כמעט טחונים או אגוזי לוז טחונים שופכים על תבנית A4 מקפיאים חותכים לקוביות קטנטנות וטובלים בקקאו. יופי וטעם מושלמים!!

אלפחורס

החומרים:

100 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות/ מרגרינה (יש להוציא מהמקרר לפחות שעה לפני ההכנה)
שליש כוס סוכר

מזלפת לאחר האפיה שוקולד חלבי בטעם נוגט. (ניתן להמיר גם בשוקולד חלבי רגיל).
מעולה בהקפאה!
בתאבון!

עוקץ הדבורה

כתבתי את החומרים וההכנה יחד, כך זה הכי ברור.
עוגת שכבות טעימה בטירוף

החומרים וההכנה:

6 חלבונים + 1 כוס סוכר + סוכר וניל: להקציף.
להוסיף: 2 כפות שמן + 2 כפות לימון + כף תמצית וניל + קורט מלח + כוס קמח + 0.5 אבקת אפיה + 6 חלמונים.
לאפות על 180 מעלות בתבנית עגולה
בנפרד מקציפים שמנת מתוקה + כוס חלב + פודינג וניל.
חותכים את העוגה המוכנה באמצע ושמים את המילוי.
ממיסים בסיר על אש נמוכה: 3 כפות מהמילוי + 4 כפות סוכר + 2 כפות חמאה + כפית קפה
מוסיפים לאחר שהכל נמס 100 גרם שקדים פרוסים קלויים שופכים מעל העוגה
כתבתי בצורה שונה כדי שיהיה ברור. כי זה כמה שכבות.

טראפלס שוקולד-לוטוס

החומרים:

שוקולד מריר, צנצנת ממרח לוטוס עם שברי עוגיות, קקאו



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

2 חלמונים

חצי כפית תמצית וניל

2 כפות חלב

כוס קמח תופח

3/4 כוס קורנפלור

ממרח ריבת חלב

קוקוס לציפוי

אופן ההכנה:

מקציפים במיקסר את החמאה עם הסוכר במשך כחצי דקה. מוסיפים את החלמונים ומערבבים. מוסיפים תמצית וניל וחלב ומערבבים.

מוסיפים את הקמח והקורנפלור ומערבבים עם המיקסר. לאחר מכן לשים מעט עם הידיים עד לקבלת בצק אחיד, רך ונוח לעבודה (אם הבצק יוצא דביק – יש להוסיף מעט קמח תופח. אם הבצק יבש – יש להוסיף כמה כפות חלב בהדרגה ולפי הצורך).

מחממים תנור מראש ל175 מעלות.

פורשים נייר אפיה על משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעובי של כחצי ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-4 ס"מ (בעזרת קורצן עוגיות או כוס קטנה הפוכה). מרפדים את תבנית התנור בנייר אפיה ומניחים את העוגיות במרווחים קלים (ייתכן ותצטרכו לאפות בפעמיים מאחר ולא כל העוגיות נכנסות בתבנית אחת).



אופים בתנור במשך 9-10 דקות, עד שהעוגיות מתייבבות אך עדיין רכות (העוגיות נותרות בהירות). מוציאים מהתנור ומניחים לעוגיות להתקרר לגמרי.

לאחר שהעוגיות התקררו הופכים את מחציתן ומניחים על כל עוגיה כחצי כפית ממרח ריבת חלב. סוגרים עם עוגיה נוספת (בדומה לסנדוויץ') ולוחצים קלות מה שגורם לממרח לצאת לשוליים (זה מה שבעצם מסייע להדבקת הקוקוס). מגלגלים כל עוגיה בקוקוס.

הערות:

לא ניתן להמיר את החמאה בשמן. זה לא ייצא אותו הדבר. רצוי להשתמש בממרח ריבת חלב שהוא מוצק ולא נוזלי אחרת כל המילוי עלול לנזול ולגלוש מהעוגיה. אם הממרח נוזלי מומלץ לאחסן אותו לילה לפני במקרר.

אם אין זמן ניתן לחלק את העבודה. להכין את העוגיות, לצנן





קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



הפיתוח והעריכה

לגמרי ולשמור בקופסה אטומה מחוץ למקרר. למחרת למלא בריבת חלב ולצפות בקוקוס. העוגיות נשמרות בטמפ' החדר בקופסה אטומה כ-5 ימים.

גביניות

בצק

- 3 ורבע כוסות קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1/4 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 100 גרם חמאה מומסת
- 1/2 כוס חלב
- 1/4 כפית מלח

מילוי

- 500 גרם גבינה לבנה
- 1 חבילת אינסטנט פודינג וניל
- 3 כפות סוכר
- 2 סוכר וניל
- כף קורנפלור
- 1 ביצה

זיגוג

- רבע כוס מים

רבע כוס סוכר
2-3 כפות מיץ לימון

אופן ההכנה:

לשים לבצק אחיד (וקצת קשה) את כל רכיבי הבצק ומכניסים לתנור שחומם מראש ל 80 מעלות ל20-30 דקות. בינתיים מערבבים את רכיבי המילוי (אפשר להפחית/להוסיף סוכר לפי הטעם) מרתיחים יחד סוכר, מים ולימון עד להמסת הסוכר ומוסיפים לקערה. מרדדים דק אך שלא יקרע, הבצק ממש נוח לעבודה (ממליצה לחלק לארבע ולעבוד עם רבע בתוספת שארית הקודם בכל פעם). קורצים עיגולים (אני ממליצה על קוטר של 12 ס"מ) ממלאים בערך כפית מילוי בכל עיגול, מורחים במרכז וסוגרים היטב, חשוב להדק את הקצוות בעזרת קצות האצבעות או מזלג (גם ככה הם יפתחו, אנחנו רק מצמצמים ומאחרים את ההשתטחות:) מעבירים לתבנית עם נייר אפיה, מברישים בזיגוג ואופים בערך חצי שעה עד שמזהיבים קלות מפדרים באבקת סוכר

שוגי ביתי

מעדן אמיתי! פשוט וקל!

החומרים:

- 5 כוסות פצפוצי אורז



קינוחים ועוגות

המתכונים שלכן



המטבח הקטן

100 גרם חמאה

150 גרם שוקולד חלבי

3 כפות ריבת חלב

3 כפות סילאן

פשוט וקל!

אופן ההכנה:

המסי בסיר על להבה נמוכה: חמאה, שוקולד ריבת חלב וסילאן

הוסיפי את הפציפוצים

צקי את העיסה על משטח והקפיאי לחצי שעה

זלפי שוקולד

חתכי למלבנים סימטריים

לאסי - משקה חלבי משגע

החומרים:

4 אשל או גיל

2 שמנת חמוצה

חצי שקית חלב

500 מ"ל מים

כוס וחצי סוכר

250 גרם גבינה לבנה

2 כפיות הל

שקדים טחונים - לא חובה-

אופן ההכנה:

-להקציף את כל החומרים יחד

למלא בכוסות יפות להוסיף קוביות קרח וקשית שתייה ולהגיש.

חלב מקורמל

החומרים:

חלב

סוכר

אופן ההכנה:

מקרמלים סוכר בסיר קטן,

מרתיחים חלב בסיר אחר,

כשהסוכר נמס מוסיפים

אותו לחלב החם ומערבבים

במהירות. מגישים חם או קר.



עוגת גבינה חום לבן

מתאים לתבנית בינונית

החומרים לבסיס:

200 גרם ביסקויטים טחונים (עדיף חום)

100 גרם חמאה מומסת

לשכבת הגבינה

750 גרם גבינה לבנה



קינוחים ועוגות

המתכונים
שלכן

1 לבן גדול

1.5 כוסות סוכר

4 ביצים

1 חבילה אינסטנט פודינג וניל

5 כפות קמח

לשכבה החומה

150 גרם שוקולד חלב

50 גרם אבקת נוגט / 3 כפות ממרח נוגט

לציפוי:

2 שמנת חמוצה

2 סוכר וניל

2 כפות סוכר (לפי הטעם)

אופן ההכנה:

לערבב חומרי הבסיס ולהדק לתחתית התבנית,

לערבב כל חומרי שכבת הגבינה לשפוך חצי מהבלילה על הבסיס ולהקפיא כחצי שעה /שעה עד שזה קצת יציב, להמיס שוקולד ונוגט ולערבב היטב עם החצי שנשאר בקערה לשים בעדינות כף אחר כף מהבלילה החומה על השכבה הלבנה (שהייתה בהקפאה) ליישר , לחמם תנור ל 160 מעלות עם תבנית עם מים, אופים כשעה עד שהשוליים יציב והאמצע מעט רוטט, לכבות התנור, לערבב היטב חומרי הציפוי למרוח בעדינות על העוגה האפוייה

מיד בסיום האפיה, להשאיר בתנור מכובה כשעה, להעביר למקרר ללילה לפחות ואז לחתוך, עוגה מושלמת יפה ונחתכת מצויין,

בהצלחה וחג שמח

עוגת גלידה

החומרים:

שרוול ביסקוויטים

כוס חלב + כפית נס קפה בקערה

2 שמנת מתוקה

1 פודינג וניל

2 חבילות שוקולד חלב

אופן ההכנה:

טובלים את הביסקוויטים בחלב עם הנס קפה ושמים בשלוש אינגליש קייק מקציפה שמנת מתוקה עם פודינג וניל וכוס חלב ושופכת מעל הביסקוויטים מוסיפה מעל שכבה של ביסקוויטים טבולים בחלב עם הנס קפה.

ממיסה על הגז 2 חבילות שוקולד חלב עם החלב עם הנס קפה שנשאר מצפים מעל העוגה מקפיאים לילה חותכים ומגישים בתאבון



שורטיות במילוי תפוז"א, בטעות וגבינות

החומרים:

ל 10 מנות יפות:

10 טורטיות מוכנות

כ 5 תפוז"א בינוני-גדול

1 בטטה גדולה

בצל לטיגון

1 שמנת מתוקה (ריץ לגרסת פרווה)

גבינות לבחירה:

גבינה צהובה

קוטג'

גבינות שמנת

1 שקית אבקת רוטב פטריות

תבלינים: מלח, פלפל שחור

אופן ההכנה:

מטגנים קלות בצל

מוסיפים על הבצל:

קוביות תפוז"א ובטטה

2 כפיות מלח

2 כוסות מים

מבשלים עד שהתפודים רכים מאוד, בסיר סגור על אש קטנה.

מוסיפים:

שמנת מתוקה

רוטב פטריות



מנות ראשונות

המתכונים שלכן

קצת פלפל שחור

מרתיחים שוב

בסוף מוסיפים את הגבינות

(צריך לצאת מילוי שהוא לא ממש קוביות תפוז"א, אלא קצת יותר רסק...)

ממלאים את הטורטיות במילוי, סוגרים היטב, ואופים כ 15 דקות בחום נמוך.

אפשר להגיש עם רוטב פטריות מעל, אבל לא חובה.

ולחג-אפשר להכין את הטורטיות עד האפיה, ולשים לפני האוכל על פלטה למשך 15-20 דקות (רק שהגבינות יימסו)

קיש בטטה חלבי

לבסיס בצק פריך:

2 כוסות קמח

100 גר' חמאה חתוכה לקוביות

1 ביצה

1 כפית שטוחה מלח

2 כפות מים קרים

למלית:

1 בטטה גדולה

50 גרם חמאה

1 בצל

2 ביצים

מלח ופלפל

1 מיכל שמנת מתוקה





מנות ראשונות

המתכונים שלכן



אופן ההכנה:

בסיס:

לעבד את כל חומרי הבסיס עד שיווצר בצק לשטח בתבנית עגולה ולהשאיר קצוות גבוהים לדקור את הבצק עם מזלג (לא צריך הרבה...). להכניס למקפיא לשעה לאחר שעה להכניס לתנור עד שמזהיב טיפה ולהוציא.

מלית:

לחתוך בטטה לקוביות בינוניות לטגן עם החמאה עד שמזהיב בקערה לשפוך מיכל שמנת מתוקה, בצל חתוך לקוביות קטנות, 2 ביצים, מלח ופלפל - לערבב את הכל להוסיף את קוביות הבטטה שצרבנו. לשפוך את הבלילה על הבצק שכבר עבר חימום להכניס לתנור שוב, 180 מעלות עד שמזהיב מלמעלה.

פוקאצות פרווה/חלבי

החומרים:

2.5 כוסות קמח
1 כף שמרים
1 כפית מלח
1.5 כפות סוכר

1/4 כוס שמן

3/4 כוס מים חמים



אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים עד לקבלת בצק משמנים ונותנים התפחה של שעה משטחים ע"ג תבנית כ-4 פוקצות ומפזרים מעל מה שאוהבים: עגבניות מטוגנות / בצל מטוגן / חצילים מטוגנים / בטטות / זיתים ולגרסה חלבית ניתן להוסיף גבינה צהובה מגורדת וכד' מכניסים לתנור שחומם מראש בחום של 180 מעלות למשך כחצי שעה.

סירות קישואים ממולאים

החומרים:

8 קישואים
3 ביצים



מנות ראשונות

המתכונים שלכן

1 גביע קוטג'

חצי כוס גבינה צהובה מגורדת

מלח/פלפל לפי הטעם



אופן ההכנה:

חוצים את הקישואים לאורך ומבשלים עד לריכוך.

מסננים את מי הבישול של הקישואים.

בעזרת סכין מרוקנים את תוכן הקישואים לקערה, משאירים

שוליים למילוי ויוצרים מעין סירה מכל חצי קישוא.

מועכים בעזרת מזלג את מילוי הקישואים ומוסיפים ביצים, קוטג',

מלח ופלפל שחור לפי הטעם. מערבבים היטב למילוי אחיד.

מסדרים בתבנית את סירות הקישואים וממלאים במילוי. אם

נותר מילוי יוצקים מעל הכל.

מפזרים מעל גבינה צהובה מגורדת בצורה אחידה.

אופים בחום בינוני כחצי שעה עד שהסירות מזהיבות.

בלניצ'ס מלוח חלבי חם

הבלניצ'ס נחטף שווה להכין כמות כפולה (:

לבלניצ'ס:

כוס קמח

1/2 כוס מים

2 ביצים

כף שמן

קורט מלח

למילוי:

250 גר' גבינה

1 ביצה

קורט מלח

קורט פלפל שחור

אופן ההכנה:

מערבבים את חומרי הבלניצ'ס בקערה ומטגנים במחבת או מכשיר

בליצ'ס חביתיות

מערבבים בקערה את חומרי המילוי

ממליאים את הבלניצס- מניחים כף או 2 כפות מילוי באמצע

החביתיה וסוגרים.





מנות עיקריות

המתכונים
שלכן

סלומון מוקרם

* לנוהגים לאכול דג עם חלב

החומרים:

- 1 בצל קצוץ דק,
- כוס חלב,
- 1 שמנת מתוקה,
- 1/2 קופסא פטריות עדיף טריות פרוסות,
- מלח, פלפל,
- א. מרק פטריות,
- 6 מנות דג סלומון.

אופן ההכנה:

- לטגן את הבצל עד להזהבה,
- להוסיף פטריות ולהקפיץ,
- להוסיף את השמנת והחלב ולתבל,
- להרתיח, להנמיך לבשל כ-10 דקות.
- לשפוך על הדגים
- לאפות על 180 מעלות, כחצי שעה בתנור שחומם מראש,
- בתיאבון

גלילת חזה עוף ב-5 דקות עבודה

החומרים:

- 3 עלי מלואח,
- 6 פרוסות דקות שניצל עוף,
- 3 כפות שמן
- 2 שיני שום כתושות,
- כפית דבש,
- 3 כפות רוטב צילי,
- פפריקה,
- מעט מלח,
- א.מרק,
- פלפל שחור,
- כמון וכורכום,
- אופן ההכנה:**
- ערבבי את חומרי המילוי עם החזות היטב,
- שטחי 2 חזות על עלה מלואח,
- גלגלי לרולדה
- משחי בביצה ואפי עד להזהבה,
- ניתן גם לחתוך כל מלואח ל 4 משולשים ולגלגל לסהרונים





תוספות

המתכונים
שלכן

סלט פסטה קר

משהו מרענן ליד כל החלבי ה"כבד".

החומרים:

חבילת פסטה מבושלת לפי ההוראות

קוביות בטטה

מקלות פלפלים

זיתים שחורים

קוביות גבינה בולגרית

בצל סגול

צנוברים

אופן ההכנה:

בתנור קולים פלפלים ובטטה עם מעט שמן ומלח
מרכיבים את הסלט לפי הטעמים האהובים.

רוטב:

שמנת חמוצה

כף מיונז

כפית חרדל

מלח ופלפל

סירות תפוז"א / חלבי

החומרים:

10 תפוז"א בינוניים

1 שמנת מתוקה

1/2 כוס חלב

1 כף א. מרק פטריות (או יותר לפי הטעם)

חופן גבינ"צ לפיזור

מלח פלפל



אופן ההכנה:

כל תפוז"א עוטפים בנייר כסף בצורה של סירה ואת הקצוות
מגלגלים (כמו עטיפת סוכריה רק שהחלק העליון של התפוז"א
לא עטוף)

אופים בחום בינוני עד לריכוך מלא של התפוז"א

מערבבים את שאר החומרים בקערה

כל תפוז"א מקלפים את הקליפה מלמעלה ומוציאים את הבשר





תוספות

המתכונים
שלכן



של התפו"א, שומרים בצד

מערבבים כל פעם קצת מהתפו"א שהוצאנו לתערובת השמנת והחלב עד שמגיעים לרמה של רוטב מאוד סמיך

טועמים ומתקנים טיבול

ממלאים כל תפו"א במילוי של השמנת

מפזרים מלמעלה גבינ"צ ואופים עד שהגבינה נמסה ושחומה מעט. בתאבון!!

פלאן ברוקולי / א. קליין

חלבי/ פרווה

פלאן זה מעין תפיחה קלילה – ללא קמח כלל! טעימה ביותר – בגרסה חלבית או פרווה!

החומרים:

450 גרם ברוקולי קפוא

4 ביצים

150 גרם גבינה 5% (או גבינת סויה – לפרווה)

50 גרם שמנת מתוקה (או קצפת צמחית – לפרווה)

מעט אגוז מוסקט

מלח ופלפל לפי הטעם

עשבי תיבול איטלקיים

אופן ההכנה:

מבשלים את הברוקולי במים מס' דקות. מסננים וחותכים לחתיכות ממש קטנות.

בקערה מערבבים היטב את השמנת והגבינה עם הביצים.

מוסיפים את הברוקולי הקצוץ דק ומערבבים.

מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט ועשבי תיבול ומערבבים היטב.

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

משמנים 2 תבניות סיליקון שקעים (גדולים) או שתי תבניות אינגליש קייק קצרות,

יוצקים פנימה את התערובת ואופים 20-25 דקות, עד שמתייצבים ומשחימים קלות.

פשטידת קוטג' חלבה וטעיימה!

5 דקות הכנה וטעם שלא עומדים בפניו! ממליצה להכפיל כמויות.

החומרים:

2 חבילות קוטג',

3 כוסות ח"פ של פצפוצי אורז,

2 ביצים L,

כפית גדושה אבקת מרק בצל / פטריות

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים בקערה,

מכניסים לתנור לכשעה.

פסטה ברוטב פיצה

החומרים:

- 1 חבילה פסטה מסולסלת,
- 1 חבילה רסק עגבניות לפיצה,
- חצי חבילה גבינת כנען.

אופן ההכנה:

- מבשלים את הפסטה לפי ההוראות,
- שמים בתבנית,
- שופכים את הרסק ומפוררים את הגבינה,
- מערבבים,
- אופים בתנור כעשרים דקות
- כשמוציאים מערבבים שוב.
- מעדן!!

פרוסות חציל לנשנוש / חלבי

בריא, לא מטוגן! משתלב נהדר עם סלט ירקות

החומרים:

- החומרים:
- חצילים גדולים
- גבינת שמנת (טבעי/שום שמיר וכדו')
- עגבניה
- בצל סגול
- גבינה צהובה

גבינה מלוחה

זיתים

ועוד, לפי הטעם...

אופן ההכנה:

- פורסים את החציל, כל פרוסה בעובי כס"מ
- מניחים את הפרוסות בתבנית, ומרססים במעט שמן
- שולחים לתנור לכ 20 דקות על 200 מעלות (תלוי בעוצמת התנור) עד לריכוך.
- מוציאים מהתנור.
- ומורחים מעל כל פרוסה גבינת שמנת, מפזרים פרוסות עגבניי
- ה ובצל דקים, זיתים, גבינה מלוחה וגבנ"צ
- אפשר גם להוסיף רוטב פיצה וכדו'
- ניתן לתת לילדים להכין לעצמם בהרכבה אישית, כל אחד מה שאוהב:
- מכניסים לתנור לעוד 5 עד 10 דקות, עד שרואים שהגבינה
- הצהובה נמסה היטב.



תוספות

המתכונים
שלכן





תוספות

המתכונים
שלכן

ירקות מוקרמים צבעוניים

מנה יפהפיה וטעימה להפליא. כל אחד מוצא בא את שהוא אוהב, מהקטן ועד לסבתא!

החומרים:

ירקות שונים: בטטה, תפוז"א, פלפל אדום, פטריות (טרי / שימורים), ברוקולי, עגבניות קוטג', שמנת מתוקה, חלב, גבינה צהובה, אגוז מוסקט, מלח, פלפל, מעט אבקת מרק פטריות / בצל, שום גבישי

אופן ההכנה:

הכמויות לתבנית חד פעמית ענקית ראשית מרככת את התפוז"א והבטטה פרוסים, בסיר עם מים על אש בינונית / גבוהה. בינתיים חותכת את שאר הירקות לפרוסות/ רצועות ומסדרת בתבנית חד פעמית. מוסיפה את התפוא ובטטה הרכים. והחגיגה מתחילה! שופכת קוטג' (2 קופסאות), חלב (בערך כוס וחצי), שמנת מתוקה (קרטון), גבינה צהובה מפוררת (בערך 200 גרם) ותבלינים. (רבע כפית אגוז מוסקט, חצי כפית אבקת מרק, שלושת רבעי כפית שום, מלח פלפל לפי הטעם) מערבבת הכל (לא להיבהל שהתפוא בטטה מעט מתפרקים, זה בסדר ומוסיף לצבעוניות של המנה) ולתנור

אני אופה על טורבו בערך 50 דקות, 180. עד שמשחים למעלה ומתקבלת קריספיות טעימה כמובן שאפשר לגוון בכמויות ובתוספות.

פשטידת פצפוצי אורז חלומית ב 2 דקות

הפשטידה הכי חגיגית קלה וטעימה כתוספת לסעודת החג או לכל ארוחת ערב מושקעת שתמצאו להכין ב 2 דקות, תחתכו סלט תגישו עם גבינה ויש לכם ארוחה לתפארה!, כדאי להכפיל כמויות כי ברגע שיוצא מהתנור הכל מתחשל (:

החומרים:

3 כוסות פצפוצי אורז של B&D (חשוב דווקא מהחברה הזאת)
1/3 כוס שמן
1 קוטג'
3 ביצים
1 כף אבקת מרק בצל (או לטגן בצל קטן)
קצת מלח
גבינה צהובה מגורדת
גבינה מלוחה / בולגרית (לא חובה)

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים לחלק למאפינס או לשטוח בתבנית קטנה (A5) למשקיעניות מומלץ לפרוס קצת חתיכות חמאה מעל הפשטידה, מעשיר את הטעם.





מאפים מלוחים

המתכונים
שלכן

נגיסי גבינה מלוחים

החומרים:

600 גרם קמח

1 כף שמרים

2 כפות סוכר

1 כף שטוחה מלח

1/3 כוס שמן

1 ספל מלא בגבינות מגורדות {אני שמתי גבינה צהובה, גבינת

מוצרלה וגבינה בולגרית}

100 מ"ל שמנת חמוצה

1 כוס מים פושרים

לציפוי:

1 ביצה

שומשום, שומשום שחור וגרעיני חמניה

אופן ההכנה:

לערבב את כל החומרים ולעבד עד לקבלת בצק רך ונעים.

להתפיח עד להכפלת הנפח, להוציא את האוויר שקיבל מההתפחה

ולהתפיח עוד חצי שעה.

לרדד את הבצק לעלה ולחתוך לריבועים בעזרת גלגלת פיצה,

לסדר בתבנית להבריש בביצה ולפזר את השומשום וגרעיני החמניה.

לאפות כ-15 דקות בחום 180 מעלות.

פשטידת קישואים חלבית

יוצאת פשטידה מעולה ועדינה מאד בטעמה, אין אחד שלא
מתלהב ממנה!

החומרים:

4 קישואים מגורדים גס

3/4 כוס קמח

3 ביצים

1/2 כוס שמן

1 שמנת מתוקה (לא מוקצפת)

1 שמנת חמוצה

1 קוטג'

100 גר' גבינה צהובה מגורדת

100 גר' גבינה מלוחה מגורדת

מלח ופלפל שחור לפי הטעם

1 כפית אבקת מרק פטריות

אופן ההכנה:

לערבב הכל יחד ולשים בתבניות אישיות

לאפות כ-40 דקות בחום של 180- מעלות

לגיוון ניתן להוסיף בצל ופטריות מאודים קלות, וכן ניתן לפזר

לקראת סוף האפיה גבינה צהובה מגורדת,



בייגל מבצק קוטג'

החומרים:

1 קופסא קוטג'.

1 כוס קמח תופח או לחילופין כוס קמח וכף א. אפיה.

שמן זית

ביצה

שומשום / גרעינים שונים

אופן ההכנה:

בקערה בינונית שמים קמח וקוטג' ומערבבים היטב היטב עד שאין יותר קמח. המרקם יוצא דביק וזה בסדר.

מחממים תנור ל-190 מעלות.

מניחים נייר אפייה על תבנית תנור ומשמנים אותה עם תרסיס שמן זית או מברשת ושמן זית.

יוצרים עיגולים, עם ידיים רטובות ומניחים על נייר האפייה. אפשר גם ליצור חור באמצע למי שרוצה צורת בייגל אבל ממש לא חובה.

– מברישים למעלה בביצה, מפזרים שומשום / גרעינים למינהם ואופים במשך 30 דקות או עד הזהבה.

קאדה

החומרים:

קילו קמח,

2 כפות שמרים,

כף מלח,

כף סוכר,

2.5 כוסות מים פושרים,

רבע כוס שמן.

מילוי:

גבינה צהובה מגורדת כ- 200 גרם,

גבינה מלוחה/ צפתית מגורדת- 100 גרם.

אופן ההכנה:

שמרים, סוכר, מים - לערבב טוב טוב ולחכות 5 דקות שיתסס קצת. קמח, מלח - לערבב בקערה ולהוסיף את המים עם השמרים שתססו.

להתחיל ללוש איזה כמה דקות ולתת לתפוח לפחות חצי שעה. לקחת כדור קטן מהבצק לפתוח מעט ביד ולשים מילוי מהגבינות המגורדות ולסגור לכדור ולרדד לצורת עיגול.

לטגן במחבת טפלון עם מעט שמן כמה דקות מכל צד.

ובתיאבון!!

לגבי הגבינות לא חייבים את 2 הסוגים אפשר רק צהובה, אפשר רק מלוחה, אבל שניהם ביחד יוצא טעים מאוד!!

טעים לאכול חם, מעולה בהקפאה ואז מפשירים ומחממים או במיקרוגל או בטוסטר יוצא טעים.

כדורי גבינות וזיתים בציפוי שומשום וקצח

מתכון מיוחד ומוצלח מאד! עשייתו היא דרך מכשיר המולטי קייק בתבניות של הכדורים .

החומרים:



מאפים מלוחים

המתכונים
שלכן





מאפים מלוחים

המתכונים
שלכן

פשטידת זיתים חלבית קלה וטעימה

החומרים:

- 2 ביצים
- כוס זיתים מגולענים פרוסים\קצוצים
- 1 בצל קצוץ מטוגן
- שמנת חמוצה
- 2 פרוסות גבינה צהובה מגורדת
- 3/4 כוס קמח תופח
- כפית מלח
- 2 עלים של מלאווח

אופן ההכנה:

לערבב בקערה את כל החומרים חוץ מהמלאווח בתבנית עגולה חפ לשים עלה של מלאווח ולמתוח אותו על כל התבנית.

לשפוך את התערובת מעל המלאווח.

לפרוס את המלאווח השני ל 8 חלקים ולשים מלמעלה שתי וערב לאפות בין 20 דקות ל 30 דקות לפי הצורך צריך להיות שחום טיפה למעלה.

אפשר אם רוצים בתבנית חפ מרובעת R31 ובצק עלים במקום מלאווח.

יוצא מהתנור ופשוט נגמר, מושלם ממליצה להכין כמות כפולה.

- 350 גרם קמח,
 - 1 שקית אבקת אפיה,
 - 200 גרם חמאה רכה,
 - 1 כפית מלח,
 - 250 גרם גבינה לבנה 5%,
 - חופן גביה בולגרית מפוררת,
 - חופן גבינה צהובה מפוררת,
 - חופן טבעות זיתים ירוקים
- (לגבי החופנים ניתן לשים יותר אם רוצים)



אופן ההכנה:

לערבב הכל לעיסה אחידה (זה יוצא קצת דביק) ליצור כדורים קטנטנים (יוצא כ-50-60) לחמם את המולטיקייק בספרי שמן להכניס את הכדורים לאחר שגילגלנו בשומשום וקצח. לחמם 5-6 דקות במכשיר להוציא עם קיסם המאפה בכדור טעים מאד מאד ומוצלח!





תהיי לי בריא

שירה
אזולאי

פטריות במילוי גבינות

רכיבים:

- 300 גרם שמנת 15%
- 125 גרם קוטג' 5%
- 3 כפות קמח כוסמין 80%
- ביצה
- 1/2 כפית אבקת שום
- 2 גבעולי בצל ירוק
- 7-9 גבעולי פטרוזיליה / ערית
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת המילית, בשקית בד או גרב שמים את השמנות וקורט מלח וממתינים כשלוש שעות שיגירו את הנוזלים. השמנת תסמך ותהפוך לגבינת שמנת. מסירים את רגלי הפטריות. תנועה סיבובית תסיר אותם בשלמותם. את רגלי הפטריות ניתן לשלב בסלטי ירקות (ראי בהמשך רעיון לסלט בשילוב מטבל יוגורט). מומלץ לקלוף את הפטריות ובכך לאפשר שטח מילוי גדול



יותר. אווזים בחלק הפנימי של הפטרייה ומושכים כלפי חוץ, הפטרייה מתקלפת בקלות. קוצצים את גבעולי הבצל, הפטרוזיליה / הערית. מערבבים עם יתר הרכיבים. ממלאים כל פטרייה בכמות נדיבה של מילוי כדי לתת לה גובה יפה. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות כעשר דקות, לאחר מכן אופים במצב גריל / חום מקסימלי למשך 5 דקות. לבריאות וחג שמח!

לקיים את מנהג החג בעונג ובשמחה

שירה אזולאי מגישה מוצר נוסף מבית "מסע בריאות" בחרתי במתכונים שיאפשרו לך תפריט חגיגי, בטעם, במגוון ובנראות. התבססתי על רכיבים שיאפשרו ארוחת חג מאוזנת. לשמחת חג ללא פשרות. **בחג הזה גם את תהני ללא תחושת כבדות וצבירת משקל מיותר.**

לפרטים נוספים ורכישה, לחצי כאן



24
מתכונים
מעולים!

חברת דיגיטלית
להדפסה אישית
קובץ צבעוני
+קובץ שחור לבן

18 ש"ח
בלבד!



מתכון זה
משתתף
בפעילות
של תנובה

תנובה
בשבועות
המסורת



מאדים את עלי הסלק עם שמן הזית עד שהוא מאבד כשני שליש
מנפחו. מסירים מהאש ומסננים מנוזלים. מערבבים את עלי
הסלק עם הגבינות והביצים ומתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.

הכנת המאפה:

מניחים דף פילו על שולחן עבודה, מורחים אותו בחמאה, מסדרים
גליל דק של תערובת המילוי במרחק 3 ס"מ מקצה הדף ומשאירים
שוליים ריקים ממילוי, ברוחב של כ-2 ס"מ משני צדי דף הפילו.
מגלגלים אותו לגליל. ממשיכים כך עם שאר העלים והמילוי.

מסדרים את גלילי הבצק הממולאים בצורה מעגלית בתבנית
(מכיוון דפנות התבנית פנימה), וממשיכים כך עד שהתבנית
מלאה (הגלילים יתאחדו במהלך האפייה). מברישים את כל
פני המאפה בחמאה מומסת ומפזרים שומשום לבן ושחור.
אופים כ-30 עד 40 דקות, עד שהבצק מזהיב, ומוצאים מהתנור.
(מומלץ לתת למאפה לנוח חצי שעה לפני הגשתו, ואז לפרוס
למשולשים ולהגיש).

ספנקופיטו - פשטידת פילו, עלי סלק וגבינות יוונית

המצרכים:

1 חבילה בצק פילו
200 גרם חמאה תנובה מומסת

למילוי:

2 חבילות עלי סלק שטופים, עלים בלבד ללא הגבעול
1/3-1/4 כוס שמן זית
300 גרם גבינת עמק מגורדת
400 גרם גבינה צפתית 'פיראוס'

4 ביצים

מלח ופלפל

שומשום לבן ושחור

מכינים את המילוי:



מתכוני
השבועות
שלי

אביגיל
מייזליק



תפוצת קפה



מתכוני השבועות שלי

אביגיל מייזליק

כנאפה

דרגת קושי: קלה | זמן טיגון: 10-12 דקות | זמן הקפאה: חצי שעה | כ-6-8 מנות

250 גרם אטריות קדאיף (אם קונים קפוא, יש להפשיר סגור בתוך האריזה כל הלילה)

250 גרם גבינת מוצרלה 'השף הלבן'

100 גרם גבינת כנען

150 גרם חמאה רכה 'תנובה' + עוד מעט חמאה לטיגון

כוס סוכר

כוס מים

רבע לימון, ללא הקליפה הצהובה

פיסטוקים קצוצים לקישוט

לגנאש:

100 גרם שוקולד חלב

100 מ"ל שמנת מתוקה 'השף הלבן'

מכינים את רכיבי המנה:

שמים בסיר קטן את המים, הסוכר והלימון. מביאים לרתיחה,

מנמיכים את האש ומבשלים 5 דקות. מעבירים רבע כוס מהסירופ



מתכון זה
משתתף
בפעילות
של תנובה

תנובה
בשבועות
המסורת



הפיתוח והעריכה



מתכוני השבועות שלי

אביגיל
מייזליק



מטגנים את הכנאפה:

מניחים את המחבת על להבה בגודל בינוני, אך על אש גבוהה. מזהיבים את החלק התחתון כ-3-4 דקות (ניתן להרים בעדינות בעזרת מרית ולראות שהאטריות זהובות מספיק). מסירים מהאש, מניחים צלחת על המחבת והופכים את המאפה. כעת מחזירים את הכנאפה למחבת כשהחלק שעדיין לא הזהיב כלפי מטה. מטגנים עוד 3-4 דקות, יוצקים את הסירופ על המאפה כשהוא במחבת, מסירים מהאש, מקשטים בפיסטוקים קצוצים ומגישים מיד.

לקערה ושומרים את השאר. מוסיפים לסירופ שבקערה את החמאה ומערבבים היטב עד לתערובת אחידה. קוצצים בעזרת מספרים או סכין את הקדאיף לחתיכות קטנות, ומוסיפים לקערה עם תערובת החמאה והסירופ. מערבבים היטב כך שכל האטריות מצופות בתערובת באופן אחיד.

מפוררים את המוצרלה לקערה ומוסיפים לה את גבינת הכנען, מערבבים יחד היטב.

מרכיבים את המנה:

לוקחים מחבת בקוטר 22-24 ס"מ. משמנים אותה היטב עם החמאה הרכה ומסדרים בתחתית שכבה של כחצי משערות הקדאיף. מפזרים באופן אחיד את תערובת הגבינות ומניחים מעליה שכבה נוספת של יתרת הקדאיף. בעזרת צלחת בגודל מתאים מהדקים מעט את התערובת כדי לתת לה צורה אחידה. מעבירים למקפיא לחצי שעה.

מכינים את הגנאש:

מבשלים יחד בסיר קטן את השוקולד שבור לקוביות והשמנת, עד לקבלת קרם אחיד.





נבחרת מתכונים

שף
תום פרנץ

מילה של שף

שבועות הוא אחד מהחגים האהובים עלינו במשפחה הגרעינית, ובעל משמעות מיוחדת וחזקה מאוד בשבילנו, עם אבא גר צדק. עם זאת, יש הרבה הכנות וסעודות, ויש להתכונן גם לשבת שלפני החג ולשבת שאחריה. לכן מה שאפשר להכין מראש – אני מכין מראש ומקפיא, וכך מתארגן בקלות.

כל דבר שנשאר טוב בהקפאה. ממליץ לכן לאמץ את השיטה, היא עובדת לי נפלא.

מטבלים כמו פסטו, טפנד ואפילו מטבוחה – עוברים הקפאה נפלא. שווה להכין כמות ולהקפיא, ולהוציא לשבת או לחג. כנ"ל לגבי בצקים לקיש – אפשר להקפיא בצק פריך ואפילו קיש.

אם בכל זאת הגעתן עד החג ואתן צריכות להתארגן ביום שני או שלישי בבוקר לסעודת חג, אני משתף אתכן כאן במנות שאני הולך להכין, שהן כולן לא מסובכות, קלות להכנה וזמן ההכנה שלהן לא ארוך. בהקדמות למתכון רשמתי טיפים שונים שיעזרו לכן להתייעל.

ממליץ על תפריט עשיר ועם זאת מהודק למשפחה: לחמים טובים או חלות עם מטבלים, 2 סלטים טובים, 1-2 מאפים חמים, מנת פסטה או ניוקי, דג (אם אתם נוהגים לאכול חלבי ודגים יחד בסעודה), פלטת גבינות וקינוח. ככל שיש יותר אנשים, יש להוסיף פריט או שניים בחלק מהקטגוריות, בלי הגזמה. כולכן יודעות כמה נזרק בסוף או שנאכל ימים רבים אחר כך וכבר מאבד מהקסם...

טיפים לסידור פלטת גבינות-

מומלץ להציע לפחות 8 סוגי גבינות בפלטה. מומלץ לסדר את הגבינות בצורת שעון לפי סדר החריפות. אם אוכלים גבינה בעלת טעם עז, קשה להרגיש בטעם של גבינה עדינה יותר. לכן שומרים את הגבינות עזות הטעם והחריפות לסוף.

כשמגישים פלטת גבינות, מסדרים ליד פירות חתוכים כמו ענבים, תאנים טריות (אם יש להשיג נקי מחרקים), שקדים, אגוזים וקרקרים.





מוסיפים שמן זית בנדיבות, מיץ לימון, אורגנו, מלח ופלפל לפי הטעם, ומערבבים.

לפני ההגשה מוסיפים את הגבינה ומערבבים קלות כדי שלא תישבר. טועמים ומתקנים תיבול לפי

טעמכם. מגישים על מצע של כמה כפות בורגול, או שמערבבים את הבורגול פנימה בשלב ערבוב הירקות.

סלט יווני עשיר עם בורגול

אחת ממנות הדגל של המטבח היווני המפורסמות בכל העולם בשם זה, וגם כאן בישראל הוא אומץ והפך לקלאסיקה בכל בית קפה. הטוויסט שלי הוא שהוספתי בורגול לסלט, אך אפשר להוסיף גם קוסקוס או פתיתים (דרך נהדרת לנצל שאריות) וכך הסלט הופך לארוחה מלאה בפני עצמה.

מצרכים:

כוס בורגול גס

5 עגבניות בשלות חתוכות לשמיניות, או סלסלת עגבניות שרי חצויות

3 מלפפונים חצויים וחתוכים

1 בצל סגול חצוי ופרוס

חצי כוס זיתי קלמטה איכותיים

פלפל אדום חתוך לקוביות גסות

שמן זית

2 כפות מיץ לימון טרי

1 כפית אורגנו יבש או טרי

מלח ופלפל שחור גרוס, לפי הטעם

200 גרם גבינת פטה חתוכה לפרוסות, לקוביות או מפוררת

אופן ההכנה:

משרים את הבורגול בקערה עם 3 כוסות מים רותחים וכפית מלח עד לריכוך הבורגול (כחצי שעה). מסננים היטב מנוזלים ושומרים בצד.

מניחים בקערה את העגבניות, המלפפונים, הבצל, הזיתים והפלפל.



נבחרת מתכונים

שף
תום פרנץ



תפוצת קפה



נבחרת מתכונים

שף
תום פרנץ

מאפה פסטה ברוטב אלפרדו ומוצרלה

מאפה עשיר וכל כך טעים. הילדים שלכם יתאהבו בו וגם אתם. אי אפשר לתאר כמה הוא טעים, אז בבקשה פשוט תכינו ותכתבו לי "תודה תום, אימצנו". אני מציע להכין 2 שקיות פסטה בסיר גדול. חבילה אחת להקדיש למאפה, ובחבילה שנייה אפשר להכין סלט פסטה קר עם ירקות וטונה, למשל.

מצרכים:

500 גרם (חבילה) פסטה

עבור המאפה:

2 ביצים

400 גרם (2 מכלים) שמנת חמוצה

שן שום כתושה

מנה רוטב אלפרדו (מתכון בהמשך)

מלח ופלפל גרוס טרי לפי הטעם

150 גרם גבינת מוצרלה קשה מגוררת, או גבינה צהובה אחרת לטעמכם שנמסה

חופן עלי בזיליקום טריים קצוצים

לרוטב אלפרדו:

100 גרם חמאה

2 מכלי שמנת מתוקה או שמנת לבישול

100 גרם גבינת שמנת (חצי מכל)

שן שום כתושה

כפית אבקת שום

כפית תבלין איטלקי (תערובת תבלינים של יצרנים שונים)

מלח ופלפל גרוס לפי הטעם

100 גרם גבינת פרמזן מגוררת דק

אופן ההכנה:

מבשלים את הפסטה ומפחיתים 3 דקות מזמן הבישול (הפסטה תמשיך להתבשל ברוטב בתנור). שוטפים ומסננים, שומרים בצד עד ההרכבה.

מכינים את רוטב האלפרדו:

בסיר קטן מניחים את החמאה, השמנת וגבינת השמנת. מבשלים עד שהכול נמס והופך לתערובת אחידה. מוסיפים את השום ואבקת השום, תבלין איטלקי, מלח ופלפל לפי הטעם. ממשיכים לבשל עד שהרוטב חלק. מוסיפים פנימה את הפרמזן המגורר דק. ממשיכים לבשל עד שמסמך מעט, עוד כ-5 דקות. מסירים מהאש.

מרכיבים את המאפה לאפייה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.

משמנים תבנית קפיצית עגולה 26 בנדיבות, ומפזרים את הפסטה בתבנית. בקערה גדולה טורפים ביצים, שמנת חמוצה, רוטב אלפרדו המוכן, שום, מלח ופלפל לפי הטעם. טורפים עד שהתערובת אחידה. יוצקים את הרוטב על גבי הפסטה באופן אחיד ושווה. אופים כ-25 דקות עד שהמאפה מתחיל להזהיב. מוציאים מהתנור, מפזרים גבינת מוצרלה ומחזירים לתנור ל-10 דקות נוספות, עד שהגבינה נמסה ומבעבעת והמאפה משחים. מוציאים מהתנור, מפזרים בזיליקום קצוץ. נותנים למאפה לעמוד ל-10-15 דקות עד להתייצבות, לפני שמסירים את הטבעת החיצונית שחותכים, ומגישים חם לשולחן.





נבחרת מתכונים

שף
תום פרנץ

בראוניז חלב לבנים של שוקולד לבן וחלב מרוכז ממותק, עם ענן של אבקת סוכר

מרקם הבראוניז, שבגללם כולנו כל כך אוהבים אותם, מגיע כאן במלוא הדרו, אבל בבראוניז לבנים כיאה לשבועות. הבראוניז במתכון הזה לבנים, בשל השימוש בשוקולד לבן וחלב מרוכז. הם לעיסים, קצת דביקים ובעיקר מעולים. אם אתם מחובבי הז'אנר, לא תרצו לדלג עליהם. אין במתכון סוכר. זו לא טעות. המתיקות מגיעה מהחלב המרוכז ומהשוקולד הלבן, ובעיני לא צריך להוסיף יותר מזה. אבל אם אתם אוהבים מתוק מאוד, תוסיפו רבע-חצי כוס סוכר.

מצרכים:

- 125 גרם חמאה, בטמפרטורת החדר
- 200 גרם שוקולד לבן איכותי, קצוץ
- 1 ביצה L
- 400 גרם (פחית) חלב מרוכז ממותק
- כפית תמצית וניל איכותית
- חצי כפית מלח
- 210 גרם (1.5 כוסות) קמח לבן מנופה

להגשה:

אבקת סוכר במסננת

אופן ההכנה:

מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות. מרפדים בנייר אפייה תבנית מרובעת של 25 על 25.

ממיסים יחד בקערת זכוכית את החמאה והשוקולד עד לקרם חלק, אפשר לעשות זאת בסיר כפול (באן מארי) או בכמה פולסים במיקרוגל – הקפידו שלא יישרף.

מוסיפים פנימה את הביצה, החלב המרוכז, תמצית הווניל והמלח, ומערבבים היטב לבלילה סמיכה חלקה.

מקפלים פנימה קמח ומערבבים בעדינות רק עד שהוא נטמע.

יוצקים את הבלילה לתבנית ואופים 25-30 דקות או עד שמזהיב קלות. הבראוניז יהיו תפוחים במרכז ויצנחו מעט כשיצאו מהתנור.

זה בסדר, כך צריך להיות.

מצננים כרבע שעה, חותכים לריבועים ומצננים על רשת. מפדרים היטב בהמון אבקת סוכר ומגישים.





נבחרת מתכונים

שף
תום פרנץ

למי שרוצה להשקיע: עוגת גבינה שמנת בסגנון ניו יורקי

עוגת גבינת שמנת בסגנון הניו יורקי היא אחת מעוגות הגבינה הכי טעימות שאני מכיר. טעמתי אותה בפעם הראשונה כשביקרתי בניו יורק, והתאהבתי. גם בעיר המיוחדת וגם בעוגה. העוגה מבוססת על גבינת שמנת בכמות גדולה. אני יודע! לא לכעוס! התוצאה שווה את זה. ומכיוון ששבועות חל רק פעם בשנה, אפשר לפרגן לעצמנו... הסיבה שיש בעוגה ביצים וחלבונים היא כדי להוסיף למרקם העשיר והחלק של העוגה.

עוגות גבינה בסגנון ניו יורק (כמו זאת) מומלץ לא לבחוש

יותר מדי, ולהקפיד שהחומרים יהיו בטמפרטורת החדר, כך שלא ייווצרו בועות אוויר לא רצויות שפוגעות במרקם הצפוף של העוגה.

טיפ חשוב כללי לעוגות גבינה, לאו דווקא למתכון זה: כשאתם מכינים עוגות גבינה אפויות, מומלץ להשתמש בגבינה שאחוז המים שלה כמה שיותר נמוך (לדוגמה: גבינת 'טוב טעם'). ניתן גם לסנן גבינה לבנה רגילה למשך לילה (לא במתכון הזה). עודף נוזלים בעוגת גבינה גורם לתפיחה ולקריסה לאחר האפיה. כשמסננים את הגבינה, אחוז המוצקים בגבינה גדל והעוגה יוצאת יציבה יותר.





נבחרת מתכונים

שף
חום פרנץ

מצרכים לעוגה בתבנית 24

עבור הבסיס הפריך:

200 גרם ביסקוויטים (פתי בר או לוטוס), טחונים דק

100 גרם חמאה מומסת

מעט חמאה לשימון התבנית

עבור הבלילה:

900 גרם גבינת שמנת 25% שומן ומעלה

200 גרם (כוס) סוכר לבן

200 גרם (גביע) שמנת חמוצה

3 כפות קמח מנופה

3 ביצים + חלמון טרופות

2 כפיות תמצית וניל

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות, משמנים בחמאה תבנית 24.

מכינים את הבסיס:

מערבבים בקערה את החמאה המומסת עם פירורי הביסקוויטים. מהדקים את התערובת לשכבה אחידה לתחתית התבנית. אפשר להיעזר בתחתית של כוס או בגב הכף כדי להדק את הביסקוויטים. אופים בתנור 10 דקות ומוציאים לצינון לטמפרטורת החדר. בינתיים מכינים את הבלילה.

מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות, ומכינים את הבלילה: בקערה גדולה טורפים יחד את גבינת השמנת והסוכר לתערובת

חלקה. מוסיפים את השמנת החמוצה והקמח וטורפים שוב. מוסיפים את הביצים והחלמון אחת אחת (רק אחרי שאחת נטמעת, מוסיפים את הבאה). מוסיפים את תמצית הווניל ומערבבים היטב. שימו לב – הפעולה כאן היא לא הקצפה. אנחנו לא רוצים אוויר בתערובת. הפעולה היא טריפה או ערבוב.

יוצקים את הבלילה על תחתית הביסקוויטים האפויה ואופים 45 דקות, עד שהשוליים מזהיבים מעט. העוגה באמצע תהיה עדיין קצת רכה בתזוזה, וצבע בהיר לבן במרכז. השוליים הם אלו שיזהיבו, בעיקר.

משאירים את דלת התנור מעט פתוחה ונותנים לעוגה להצטנן בתנור. זה מונע סדקים בעוגה. כשהתנור קר לחלוטין גם העוגה כבר הצטננה, ואפשר להוציא אותה. היא משתבחת לאחר יום במקרר, כך שעדיף להכין יום מראש. אפשר להגיש עם מרקחת פירות יער, עם שמנת חמוצה או קצפת.





עוגת קרפים מלכותית במילוי מוס גבינה

העוגה מבוססת על עוגה צרפתית, שנקראת 1000 קרפים (Mille Crêpe) . זו אחת מעוגות הדגל של המטבח הצרפתי, ואני בהחלט יכול להבין מדוע!

העוגה מבוססת על שכבות-שכבות של קרפים דקים, שביניהן קרם עשיר. לכבוד חג השבועות בחרתי להניח בין השכבות מוס גבינה קלאסי לבן, ולמעלה גנאש שוקולד לבן קטיפתי שמעשיר את כל העוגה.

טיפ שיקצר לכם תהליכים – אפשר להשתמש בעלי בלינצ'ס קפואים. יש לפרוס אותם על גבי תבניות תנור ולקלות בתנור חם כמה דקות, לצנן ולהרכיב.

בלילת הקרפים:

210 גרם (כוס וחצי) קמח תופח

40 גרם (3 כפות) סוכר

1/4 כפית מלח

3 ביצים

560 מ"ל (2 כוסות ורבע) חלב (לא פחות מ-3% שומן)

25 גרם חמאה מומסת

1/2 כפית תמצית וניל איכותית

ספריי שמן או חמאה מומסת לטיגון

מוס גבינה:

500 מ"ל (2 מכלים) שמנת מתוקה להקצפה

1/2 כוס (100 גרם) סוכר

80 גרם (חבילה) אינסטנט פודינג וניל



נבחרת
מתכונים

שף
תום פרנץ



תפוצת קפה



נבחרת מתכונים

שף תום פרנץ



2מכלי גבינה לבנה

גנאש שוקולד לבן:

100 מ"ל שמנת מתוקה לקצפת 32%-38% שומן

200גרם שוקולד לבן איכותי

אופן ההכנה:

קרפים (16-20 קרפים, תלוי בקוטר המחבת).

מנפים לקערה את הקמח ומוסיפים סוכר ומלח. מערבבים היטב.

מוסיפים פנימה את הביצים וכוס מהחלב, טורפים היטב עד

לתערובת חלקה.

מוסיפים פנימה את החמאה המומסת ושאר החלב וטורפים

לתערובת חלקה.

מחממים מחבת (בקוטר 18 או 20) ומרססים בספריי שמן או

מברישים (במברשת סיליקון) בחמאה מומסת.

יוצקים כמות של 1/4 כוס מבליטת הקרפים למחבת ומסובבים את

המחבת כדי שהבלילה תתפשט על פני המחבת לעיגול מושלם.

כשהקרפ מזהיב יפה, הופכים עד להזהבה מהצד השני ומסירים

מהאש. חוזרים על הפעולה עד לסיום הבלילה.

את הקרפים המוכנים מניחים על גבי ניירות אפייה, ולא זה על

גבי זה, אחרת הם ידבקו. מצננים לטמפ' החדר עד ההרכבה.

מוס גבינה:

מקציפים בקערה את השמנת המתוקה, הסוכר והפודינג לקצפת

יציבה. מקפלים פנימה את הגבינה הלבנה.

גנאש שוקולד לבן:

קוצצים דק את השוקולד הלבן. מביאים את השמנת לסף רתיחה

בסיר קטן. מסירים מהאש, מכניסים פנימה את השוקולד הלבן

הקצוץ ומערבבים היטב עד לקרם חלק.

הרכבת העוגה:

על גבי צלחת הגשה מניחים קרפ ומעליו שתי כפות של מוס עד

לשוליים בשכבה אחידה (אחרת העוגה לא תהיה ישרה).

מניחים מעל קרפ נוסף בדיוק באותו מיקום, וגם עליו מורחים קרם.

חוזרים על הפעולה עם כל הקרפים והקרם. מסיימים עם קרפ

ללא קרם, ומצפים בגנאש, כאשר נותנים לו לזלוג מטה על שולי

העוגה מכל הכיוונים.

מעטרים את העוגה בפירות ובפרחים (אם רוצים) ומפדרים

באבקת סוכר.

מניחים לעוגה להתייצב לפני הפריסה. מומלץ לפחות 4 שעות

במקרר, אפשר גם לילה.





הנה
'הפסקת קפה'
מאחלת לך
חג שמחת
שמיני!
שבתה נקרא
את הילולה
כל פנים מחזק.