

עוגת אגוזי מלך

של פסח

תבנית בינוני חד פעמי

כוס 180 מ"ל קרה

7 ביצים מופרדות

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$3\frac{1}{2}$ כוסות אגוזי מלך טחון אפשר להחליף חלק לקמח תפוח אדמה

1 אבקת אפיה (לבחירה)

אופן הכנה

מפרידים את הביצים

מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר.

בהדרגה מוסיפים חלמונים ומערבבים במהירות נמוכה

מוסיפים אגוזים ומערבבים

לשמן תבנית בינוני ולהכניס את התערובת ליישר לפזר מעל אגוזי המלך

לאפות כ 25- דקות על 175

מעלות שחומם מראש לבדוק עם קיסם לא לייבש יותר מידי



בהצלחה ובתאבון!🍪

עוגת בראוניס ואגוזים

של פסח

300 גר שוקלד מריר

180 גר שמן קוקוס

7 ביצים שלימות

1.3/4 כוסות סוכר

קורט מלח

ומוסיפים

1.5 כפיות קפה נמס

220 גר אגוזי מלך טחון/ קמח תפוח אדמה

3 כפות קקאו

1 אבקת אפיה -לבחירה

אופן הכנה

להמיס שוקולד ושמן קוקוס

בנפרד להקציף ביצים וסוכר כ5 דקות להוסיף שאר החומרים

בסוף להוסיף את השוקולד המומס

להכניס בתבנית בינוני

או 24 גבוה.

לפזר מעל אגוזי מלך לאפות בתנור שחומם מראש 180 מעלות ואופים כ40 דקות לבדוק אם קיסם שיצא פירורים לחים לא לייבש

בהצלחה ובתאבון!!! 🍪🍪🍪



סופלה מדהים של פסח

כ 35 יחידות

750 גר שוקולד מריר

1¼ כוסות שמן

9 ביצים

1¼ כוסות סוכר

¼ כפית מלח

3 כפות גדושות קמח תפוח אדמה

אופן הכנה

מחממים תנור 180 מעלות

ממיסים שוקולד מוסיפים שמן ומערבבים,

בנפרד מקציפים ביצים שלימות וסוכר כ 3-4 דקות

לתערובת בהירה להוסיף השוקולד ולערבב לתערובת אחידה

מוסיפים הקמח תפוח אדמה

ולערבב.

בעזרת שקית זילוף להכניס לתבניות אישיות ולאפות 8 דקות בדיוק לא יותר, להוציא מהתנור ולקרר

להגיש קצת חמים

מצוין בהקפאה ויוצא מושלם

מחממים מעט ומגישים



בהצלחה ובתאבון 🍌🍌🍌

רולדת שוקולד- במילוי שוקולד

בציפוי -שוקולד וקוקוס

של פסח 🍪🍪🍪

לבסיס הרולדה

5 ביצים חלבונים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

5 חלמונים

3 כפות שמן

$\frac{3}{4}$ כוס קמח תפוח אדמה

1 כף קקאו לא מידי גדושה

מילוי שוקולד

2 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוסות סוכר

3 כפות קקאו

2 כפות קפה נמס

4 כפות מים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 סוכר וניל

200 גר שוקולד מריר

קוקוס קלוי

50 גר קוקוס לשים בתבנית אפיה 180 מעלות עד לחום בהיר

אופן הכנה לרולדה

מקציפים חלבונים וסוכר

מוסיפים חלמונים ומערבים בעדינות מוסיפים שמן מערבבים מוסיפים קמח תפוח אדמה וקקאו מערבבים לאיחוד

מכניסים בתבנית חד פעמי ענק מרופדת בנייר אפיה - משומנת

אופים בתנור שחומם מראש 180 מעלות כ 12 דקות

מוציאים מהתנור מחכים דקה שתיים ומגלגלים לרולדה ומקררים לטמפרטורת החדר

מכינים את השוקולד

מכניסים לקערית סוכר וביצים ומערבבים-

מכניסים לסיר

קקאו. קפה. מים. שמן. סוכר וניל. שוקולד מריר.

מבשלים על אש קטנה עד להמסה מלאה - מכבים את האש מוסיפים התערובת של הביצים ומערבבים לאיחוד

מקררים לטמפרטורת החדר

פותחים את הרולדה מורחים כחצי מהכמות וסוגרים לאט לאט מורחים מהשוקולד את הרולדה מבחוץ ומפזרים מיד בקוקוס הקלוי מיד להכניס את הרולדה למקפיא לכמה שעות להתייצבות (יוצא מעט מהצדדים שמכניסים מיד במקפיא זה מתייצב)

בהצלחה ובתאבון 🍪🍪🍪



עוגת בראוניס עם הרבה שוקולד וקוקוס
של פסח

300 גר שוקולד מריר

180 גר שמן קוקוס

7 ביצים שלימות

1.3/4 כוסות סוכר

קורט מלח

ומוסיפים

1.5 כפיות קפה נמס

100 גר' קוקוס

120 גר שקדים טחונים

3 כפות קקאו

1 אבקת אפיה -לבחירה

למילוי שוקולד

2 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

3 כפות קקאו

2 כפות קפה נמס

4 כפות מים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 סוכר וניל

200 גר שוקולד מריר

כ50 גר קוקוס להכניס בתנור עד להזהבה

אופן הכנה לשוקולד

להתחיל עם המילוי בגלל שזה צריך להתקרר-

מערבבים בקערה ביצים וסוכר

בסיר על אש נמוכה מבשלים-

קפה מים שמן סוכר וניל ושוקולד מריר עד להמסה מלאה. מכבים את האש ומוסיפים את התערובת הביצים ומערבבים לאיחוד ומקררים

אופן הכנה לבראוניס
להמיס שוקולד ושמן קוקוס.

בנפרד להקציף ביצים שלמות וסוכר כ5 דקות להוסיף שאר החומרים.
בסוף להוסיף את השוקולד המומס ולערבב בעדינות לאיחוד
להכניס 3 תבניות צר וארוך משומן
לפזר מעל שוקולד ציפס בנדיבות להכניס לתנור שחומם מראש 180 מעלות ואופים כ40 דקות לבדוק
אם קיסם שיצא פירורים לחים לא לייבש ולקרר

למרוח מעל העוגה את המילוי השוקולד ולפזר מעל קוקוס

בהצלחה ובתאבון!!! 🍪🍪🍪



עוגת גבינה טריקולדה בשכבות

שכבה א'

300 גר שוקולד חלבי חום

2 שמנת מתוקה

2 כפות אבקת סוכר

425 גר גבינה 5%

אופן הכנה

להמיס 1 שמנת מתוקה

והשוקולד לחכות דקה שתיים עד שמתרככת השוקולד ולערבב לאיחוד

להקציף השמנת מתוקה עם אבקת הסוכר לתערובת יציבה ורכה.

להוסיף הגבינה ולערבב להוסיף התערובת של השוקולד ולערבב. להכניס לכוסיות

להקפיא כחצי שעה עד ליציבות

שכבה ב'

400 גר שוקולד לבן

2 שמנת מתוקה

2 כפות אבקת סוכר

425 גר גבינה 5%

אופן הכנה- בשכבה ב' כמו שכבה הראשונה

לפזר מעל פירורי עוגיות מוכנות

בהצלחה ובתאבון 🍪🍪🍪



עוגת קוקוס ושוקולד

של פסח

תבנית ענק חד פעמי

כוס 180 מ"ל קרה

14 ביצים מופרדות

1½ כוס סוכר

7 כוסות קוקוס אפשר להחליף חלק לקמח תפוח אדמה

1 אבקת אפיה (לבחירה)

½ כוס סוכר

1/2 כוס קקאו

לקישוט שוקולד ציפס מריר

אופן הכנה

מפרידים את הביצים

מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר.

בהדרגה מוסיפים חלמונים ומערבבים במהירות נמוכה

מוסיפים קוקוס ומערבבים

לשמן תבנית ענק ולהכניס חצי מתערובת

לערב קקאו וסוכר לפזר מעל

ומעל זה התערובת הנותר בעזרת כף אחרי כף

לפזר כ-300 גר שוקולד ציפס

לאפות כ-25-30 דקות על 175

מעלות שחומם מראש לבדוק עם קיסם לא לייבש יותר מידי

בהצלחה ובתאבון! 🍪



רולדת אגוזים במילוי שמנת מתוקה וציפוי שוקולד ושקדים

"של פסח"



5 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

1.5 כוסות אגוזי מלך טחונים

1/2 חבילה אבקת אפיה

מילוי

1 שמנת מתוקה

1/4 כוס אבקת סוכר

1 סוכר וניל

ציפוי

100 גר שוקולד מריר

2 כפות שמן

30 גר שקדים גפרורים

אופן הכנה

להקציף חלבונים להוסיף סוכר

להוסיף בהדרגה החלמונים ולערבב להוסיף אגוזים ואבקת אפיה לערבב לשים בתבנית בגודל תנור לשמן את נייר אפיה ולשפוך את התערובת לתבנית וליישר לאפות 180 מעלות שחומם מראש 8 דקות לא יותר מיד להוציא ולגלגל בעדינות עם הנייר אפיה ולקרר בטפרטורת החדר

בנפרד להקציף שמנת מתוקה ולהוסיף אבקת סוכר. וסוכר וניל

ולהכניס ברולדה ולגלגל

ציפוי

להמיס שוקולד

להוסיף שמן ושקדים גפרורים ולערבב

ולשפוך על הרולדה בעזרת כף וליישר

בהצלחה ובתאבון!!! 🍪🍪



עוגת קוקוס קינמון ושקדים

של פסח

7 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

3.5 כוסות קוקוס

1 אבקת אפיה (לבחירה)

לקינמון:

1/2 כוס סוכר

1 כפית קינמון

לקישוט- שקדים גפרורים

אופן הכנה

מפרידים את הביצים

מקציפים חלבונים ומוסיפים סוכר.

בהדרגה מוסיפים חלמונים ומערבבים במהירות נמוכה

מוסיפים קוקוס ומערבבים

לשמן 2 תבניות צר וארוך ולהכניס חצי מתערובת ולפזר

הקינמון והסוכר

ומעל זה התערובת הנותר אפשר בעזרת שקית זילוף לפזר מעל שקדים

לאפות כ 30-40 דקות על 180

מעלות שחומם מראש לבדוק עם קיסם לא לייבש יותר מידי

בהצלחה ובתאבון!



עוגת שיש של פסח

לתבנית בינוני

10 ביצים מופרדות

1.1/4 כוסות סוכר

2.1/2 כוסות קוקוס

2 כוסות אבקת שקדים

2 אבקת אפיה (לבחירה)

2 כפות קקאו

מעט מים רותחים

להמיס את הקקאו

אופן הכנה

להקציף חלבונים ולהוסיף סוכר

עד קצף יציב

להוריד מהירות להוסיף בהדרגה את החלמונים ולערבב

להוסיף קוקוס ואבקת שקדים ולערבב. להכניס 3/4 כמות לתבנית בינונית משומנת

לערבב הקקאו עם המים רותחים לערבב עם התערובת שנותר בקערה

לשים בעדינות מעל התערובת

שבתבנית ובעזרת כף לעשות צורת של שיש לפזר מעל שוקולד ציפס

ולאפות על 180 מעלות 30-40 דקות לבדוק עם קיסם



בהצלחה ובתאבון! 🍪