



בית החלמה לילודות

הכוח להאשיק להיוולד

עוגת גבינה מעדנית

בימים של קיץ חם אין כמו להתפנק על עוגה מעדנית וקרירה...

השפית שרה גרומן המוציאה מידי יום תחת ידיה מעדנים בבית החלמה משחררת לנו מתכון נוסף...

גנאש שוקולד חלבי:

- 1 חמאה
- 1 שוקולד מריר
- 1 שוקולד חלבי
- 2 שמנת חמוצה
- 5 כפיות נוגט

לשמנת:

- 2 שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר
- 500 גרם גבינה
- 4 שמנת חמוצה
- 2 כוסות פודינג וניל

בסיס רולדה שוקולד:

- 4 ביצים מופרדות
- 3/4 כוס סוכר
- 3/4 כוס קמח
- רבע כוס שמן
- 3 כפות קקאו
- 1 אבקת אפיה
- 1 סוכר וניל

הוראות הכנה:

לבסיס:

להפריד את הביצים ולהקציף את החלבונים, אח"כ להוסיף את הסוכר. בקערה נפרדת לערבב את השמן עם החלמונים והקקאו ולהוסיף בהדרגה לקצף. לסירוגין להוסיף לקצף את האבקת אפיה, הסוכר וניל והקמח. לשטוח על תבנית גדולה ולאפות 20 דקות על חום של 80°.

לשמנת:

להקציף את השמנת ולהוסיף את שאר החומרים עד לקבלת קצף יציב וחזק.

לגנאש:

להמיס בסיר את החמאה והשוקולדים. לערבב בבלנדר את השמנת חמוצה והנוגט. אח"כ לערבב את שניהם עד לקבלת גנאש יפה וחלק, לשפוך מעל השמנת ולהקפיא.



בתיאבון!