

וואלה! אוכל


הדפס עד פי 2 באותה עלות עם ראשי הדיו המקוריים של HP


80% הנחה על הראש דיו השני, להשיג ברשתות השיווק המורשות

סיקור מיוחד

מתוק וכשר: קינוחים לשולחן החג

מאת: אפרת ליבפרינד, מערכת וואלה!
יום ראשון, 6 באפריל 2014, 7:34

גם בלי קמח חיטה, אפשר לייצר אין סוף קינוחים מרשימים לפסח. הקונדיטורית אפרת ליבפרינד מציעה אופציות כשרות ומפתות לשולחן החג מתוך ספרה "מגישה פסח"

תגיות: קינוחים כשרים, עוגת שוקולד



עוגת שוקולד-שוקולד ללא קמחים (צילום: אנטולי מיכאלו, יח"צ)

עוגת שוקולד-שוקולד ללא קמחים

אין פסח בלי העוגה הזאת! היא מככבת בראש רשימת עוגות הפסח שלי, ומאחר שכבר הבאתי את המתכון שלה בספרי 'אפרת מגישה בבית', הוספתי לה כאן שדרוג נהדר וגם קישוט ממוס שוקולד של פסח.

חומרים תבנית בגודל 30X20 ס"מ:

- 10 חלמונים
- ¼ כוס סוכר
- 10 חלבונים
- ⅓ כוס סוכר
- 300 גרם שוקולד מריר איכותי
- כפית גדושה אבקת קפה מגורען איכותי
- 2 כפות ליקר או יין

למוס שוקולד:

- 250 גרם שוקולד מריר
- 1/3 כוס שמן
- כף גדושה אבקת קפה מומסת ב-2 כפות מים
- 2 כפות ליקר או יין
- 5 ביצים מופרדות
- ¾ כוס סוכר

לגרסה חלבית: מיכל שמנת מתוקה

לקישוט:

100 גרם שוקולד מריר
שברי אגוזי לוז

אופן ההכנה:

1. ממסים את השוקולד בבן מארי או במיקרוגל ובוחשים לקבלת נוזל חלק. מוסיפים את הקפה ובוחשים.
2. מקציפים את החלמונים עם $\frac{1}{4}$ כוס הסוכר, במהירות גבוהה כ-8 דקות, לקבלת קציפה תפוחה ובהירה.
3. בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם $\frac{1}{3}$ כוס הסוכר, במהירות בינונית, לקבלת קצף יציב.
4. מוסיפים את השוקולד המומס לתערובת החלמונים ומקציפים במהירות בינונית עד איחוד החומרים. מוסיפים את הליקר.
5. מעבירים את תערובת הביצים והשוקולד לקערת הקצף ומערבבים בעדינות במרית, בתנועות קיפול.
6. יוצקים שליש מהתערובת לתבנית בגודל 30X20 ס"מ, מרופדת בנייר אפייה, ושליש נוסף לתבנית נוספת באותו גודל, מרופדת גם היא בנייר אפייה.
7. את שליש התערובת שנותר מאחסנים במקרר.
8. אופים את העוגות כ-35 דקות בתנור שחומם ל- 180°C . מצננים כחצי שעה.
9. לאחר שהעוגות הצטננו ושקעו מעט במרכזן כדאי ליישר את פניהן בעזרת גלגול מערוך, אך הדבר אינו הכרחי.
10. מורחים על אחת העוגות את שליש התערובת שנותר, ועליו מניחים את העוגה השנייה.
11. מהדקים היטב ומעבירים למקפיא לשעתיים.
12. להכנה מהירה יותר, מכינים עוגה בשתי שכבות בלבד: יוצקים חצי מהתערובת לתבנית ואופים אותה. את החצי השני שומרים במקרר, ולאחר הצטננות העוגה האפויה, מחליקים את פניה ומורחים עליה את התערובת שנותרה.
13. **ההגשה:** חותכים את העוגה למלבנים או לריבועים בגודל הרצוי.
14. מכינים מוס: מבשלים בסיר קטן בבחישה מתמדת את השוקולד עם השמן, הקפה והיין לקבלת קרם אחיד. מצננים מעט. מקציפים את החלמונים עם חצי כוס סוכר, כ-5 דקות. מנמיכים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את תערובת השוקולד. בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם רבע כוס סוכר לקצף יציב. מקפלים את תערובת השוקולד והחלמונים לקצף החלבונים לקבלת תערובת אחידה. לגרסה חלבית: מקציפים את השמנת המתוקה ומקפלים בעדינות לתוך המוס.
15. מעבירים את מוס השוקולד לשקית זילוף שמחובר אליה צנתר כוכב או צנתר שתי וערב ומזלפים את המוס בצורה נאה על העוגה.
16. מקשטים את המוס בשברי שוקולד ובשברי אגוזי לוז.





פאי לימון בציפוי פירורי בראוניז

פאי לימון בציפוי פירורי בראוניז

המתכון הזה הוא מתכון פטנט: במקום לנסות למצוא תחליפים פסחיים לבצק פריך, מכינים בראוניס, מפוררים אותם ומשתמשים בהם כתחליף לבסיס, כתחליף לציפוי, או כתחליף לשניהם גם יחד.

לחלופין ניתן להשתמש לאותה מטרה בשברי עוגיות קנויות או ביתיות. את קרם הלימון שבמתכון ניתן לגוון על ידי החלפת הלימון בתפוז, ואת הגרסה החלבית ניתן להמיר בגרסה הפרוזה, המופיעה בסוף. ועם אין-סוף אפשרויות שכזה, יש מישהו שלא יכין את הפאי?

חומרים לתבנית בקוטר 24-62 ס"מ או 15 מנות אישיות בקוטר 7-6 ס"מ :

לבראוניז:

- 4 ביצים
- כוס ורבע סוכר
- $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- 2 כפיות אבקת קפה מומסות ב-2 כפיות מים
- $\frac{1}{2}$ כוס אבקת קקאו איכותית
- כוס קמח תפוחי אדמה

לקרם הלימון:

- $\frac{1}{2}$ כוס מיץ לימון טרי
- כפית גרידת לימון או גרידת תפוז
- 4 ביצים
- כוס ושליש סוכר
- 200 גרם חמאה

רכיבים לקרם לימון פרוזה:

- 2 כוסות מים
- כוס ורבע סוכר
- $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוחי אדמה
- $\frac{1}{2}$ כוס מיץ לימון
- כפית גרודת לימון
- 3 ביצים מופרדות
- 2 כפות שמן

אופן ההכנה:

1. מכינים את הבראוניז: מקציפים את הביצים עם הסוכר כ-7 דקות. מנמיכים את מהירות ההקצפה למינימלית ומוסיפים את השמן, הקפה, הקקאו וקמח התפודים.
2. יוצקים את התערובת לתבנית בגודל 30X40 ס"מ מרופדת בנייר אפייה, ואופים 20-25 דקות בתנור שחומם ל-180°C.
3. מצננים היטב ומפוררים לפירורים גדולים.

4. הכנת קרם הלימון: בבחישה מתמדת מבשלים בסיר את מיץ הלימון, גרודת הלימון, הביצים והסוכר, 15-20 דקות, עד הסמכה.

5. מסירים מהאש, מוסיפים את החמאה ומבליעים אותה בתערובת.
6. מצננים כרבע שעה. מסננים את הקרם וטוחנים אותו בבלנדר או בבלנדר מקל, לקבלת קרם אחיד וקטיפתי.
7. מניחים מחצית מפירורי הבראוניז בקרקעית התבנית, יוצקים עליהם את קרם הלימון, ועליו זורים את המחצית השנייה של הפירורים.
8. מעבירים למקפיא לכשעתיים.
9. בעוד הפאי קפוא חותכים אותו למנות רבועות או משולשות ומגישים קפוא למחצה או קר מאוד. לחלופין, ניתן להכין את הפאי בתבנית גדולה, ולאחר שהוא קפוא היטב, קורצים ממנו עיגולים או ריבועים אישיים.
10. לגירסת פרווה: בסיר קטן מביאים לרתיחה את המים עם כוס סוכר, מיץ הלימון וגרודת הלימון.
11. בוחשים היטב את קמח התפודים ב-6 כפות מים, מוסיפים לתערובת המתבשלת וממשיכים לבשל על להבה קטנה עד שהתערובת סמיכה.
12. בקערה נפרדת טורפים את החלמונים, מוסיפים להם 4 כפות מהתערובת המבושלת ובוחשים היטב.
13. מוסיפים לסיר את יתרת תערובת החלמונים וממשיכים לבשל בבחישה מתמדת כמה דקות נוספות, עד סף רתיחה.
14. מסירים מהאש ומוסיפים את השמן.
15. מצננים כחצי שעה.
16. מקציפים את החלבונים עם רבע כוס סוכר לקצף רך ומקפלים את הקצף לתוך התערובת המצוננת.



עוגת שקדים, קינמון ופירורים

עוגת שקדים, קינמון ופירורים

את העוגה הזאת אפיתי לראשונה לפני שנים אחדות, לכבוד טיול חול המועד המסורתי של משפחתי המורחבת. כל אחד מבני המשפחה ממונה על חלק אחר בטיול, ומטבע הדברים אני ממונה על האפייה. יש כמה מתכונים שאני חוזרת עליהם, בידיעה שבני המשפחה מצפים להם משנה לשנה, אבל מתוך רצון לגוון מעט, יצרתי את המתכון הזה.

מבוכה קלה נרשמה בטיול ההוא, כאשר הטועמים ניסו לברר אצלי בעדינות אם אני

בטוחה שהעוגה כשרה לפסח... מה שגרם לתהייה הזאת הוא בעיקר קראמבל הפירורים העשיר. כך או כך, מאז העוגה הזאת היא חלק מהטיול המשפחתי שלנו, וגם השאלה שתמיד מגיעה עמה בקריצה: את בטוחה שזה כשר לפסח?

חומרים לתבנית בקוטר 24 ס"מ או תבנית בצורת טבעת:

לעוגה:

- 6 ביצים מופרדות
- כוס סוכר
- 4 כפות שמן אגוזים
- כוס קמח תפוחי אדמה או קמח מצה
- 2 שקיות סוכר וניל

לפירורים:

- כוס קמח תפוחי אדמה
- ½ כוס אגוזים או שקדים טחונים
- ביצה
- 6 כפות שמן אגוזים
- ¼ כוס סוכר
- ⅛ כפית מלח
- ¼ כפית קינמון
- ½ כוס שקדים מולבנים קצוצים גס

לזיגוג – לבחירה:

- 100 גרם אבקת סוכר
- 2 כפות מים
- כף מיץ לימון

אופן ההכנה:

- לפירורים: במיקסר או ביד מעבדים לתערובת פירורית את כל רכיבי הפירורים פרט לשקדים הקצוצים גס.
- הכנת העוגה: מקציפים לקצף יציב את החלבונים עם הסוכר.
- מנמיכים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את החלמונים, השמן, קמח התפודים וסוכר הווניל.
- משמנים היטב את התבנית ויוצקים לתוכה מחצית מבלילת העוגה.
- זורים על הבלילה מחצית מתערובת הפירורים, ועליהם יוצקים את שארית הבלילה.
- מערבבים את השקדים הקצוצים גס עם הפירורים שנותרו וזורים על הבלילה.
- אופים בתנור שחומם ל-180°C, כ-50 דקות, עד השחמה נאה.
- הכנת הזיגוג: מערבבים היטב את רכיבי הזיגוג, לקבלת מרקם משחתי, ובעזרת כף "מקשקשים" על העוגה לאחר הצטננותה.
- העוגה נשמרת היטב בטמפרטורת חדר עד 48 שעות מהכנתה, ולטווח ארוך יותר – בהקפאה.

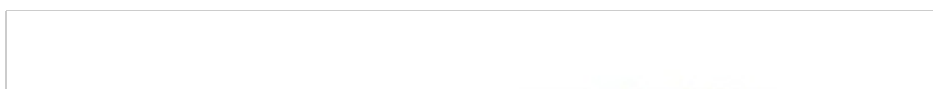
אפרת ליבפרינד מגישה פסח. צילום: אנטולי מיכאלו. הוצאת כתר. 102 עמודים. 59 שקלים. כשר

[סיקור מיוחד לפסח: כל מתכוני החג בוואלה! אוכל](#)

[מתכוני חג אביביים של רפי כהן](#)

[מתכונים לסדר עכשווי](#)

[כשר וטעים: עוגיות כשרות לפסח של רולדין](#)





עטיפת הספר

לצפייה בכתבה המלאה
סרקו את ה-QR קוד
וואלה! איתך בכל מקום, הורד לנייד

