

חוברת מתכונים

- חזית תשפ"ז -

טריופילים, עמי 76



העני בקר

בפתח הדברים

מלכה דבורה ע"ה (או מלכה די,, כפי שנהגנו לכנותה באנגלית) היתה חברת נפש של אמא שלי. היא גרה בבנין לידינו. אישה צדיקה, של פעם, פשוטה, פשוטה, צנועה. אישה שמחה וחייכנית, בעלת לב שופע ומידות טובות, בעלת חסד גדולה ובעיקר ידעה מלכה דבורה להוקיר תודה לאחרים. את השידוך של מלכה דבורה ובעלה עשתה אמא שלי.

בצום גדליה של שנת תש"ס, נגדעו חייה של מלכה דבורה ע"י טרקטור שפינה אשפה בסיומה של שביתה במחלקת התברואה של ירושלים.

בכל יום, נהגה מלכה דבורה ללוות את בניה להסעה לתלמוד תורה. ממתונה היתה איתם עד שעלו להסעה והתיישבו. כשהפליג הטנדר לדרכו היתה מלכה דבורה שבה לביתה.

אותו בוקר התחיל כבכל בוקר, אך מהר מאוד הפך הוא לבוקר מר ונמהר, עצוב. בוקר כזה שייזכר לעד ויותר חלל גדול בליבם של אינספור אנשים.

אמא שלי התיישבה לעבוד במשרד הביתי ולפתע שמעה חריקה מהרחוב. הצצה מהחלון הפונה לרחוב לא גילה לה דבר אודות האסון שהתחולל באות רגעים בכביש, ממש בסמיכות לביתה.

היא הציצה בשעונה. זו השעה הקבועה בה מלווה מלכה דבורה את בניה להסעה. משהו בלב שלה אמר לה שהחריקה קשורה לחברתה הטובה. אבא שלי ניסה להרגיע אותה ואמר לה שהיא סתם דואגת. אבל אמא שלי, הלב שלה אמר לה אחרת.

מבוהלת היא ירדה במדרגות הבנין כשאחד השכנים אמר לה "מישהו נהרג בכביש". היא רצה בלובי של הבנין אל הרחוב. ביציאה מהבנין עצרה אותה שכנה אחרת ומנעה ממנה לצאת "לך אסור לצאת עכשיו..."

אמא שלי הבינה.

מלכה דבורה יצאה כרגיל בכל בוקר ללוות את בניה להסעה. הטרקטור, שליח רע של הבורא, נסע אחורה מבלי לאותת וגדע באחת את חייה מול עיני ילדיה הרכים. הבשורה המרה היכתה בהלם את כל מכריה של מלכה דבורה ועננה כבדה ירדה על השכונה. השכונה איבדה את אחת מדמויות ההוד שלה. אישה צדקנית, כזו שכולם אהבו והוקירו. בפטירתה הותירה חלל גדול בלב של חברה טובה ו... מתגעגעת.

יהיה זכרה ברוך.

ולמה אני מספרת את כל זה עכשיו?

כי החוברת הזו שמופצת לקראת החגים, ועוגה שהעלתה ניקית יקרה באתר פרוג, הזכירו לי אותה. את מלכה דבורה

למלכה דבורה היה בן שהיה כבן 5. ילדים נוספים עוד לא היו לה והיא כל כך רצתה.

שנה אחת אירחה מלכה דבורה את ההורים שלה מארה"ב ולפיכך שמרה בביתה שני ימי חג של שמחת תורה. היום השני יצא ביום שישי. מה שאומר שהיו שלושה ימים רצופים של חג ושבת אצלה בבית.

באותה שנה, ערב שמחת תורה, ילדה אמא שלי את אחי הצעיר. אמא שילדה בשערי צדק היתה לבד אותו יום שישי, חג השני של שמחת תורה. אבא שלי לא בא לבקר אותה כיון שהיה עסוק עם הילדים האחרים וארגון שלום זכר.

אבל היא הגיעה. מלכה דבורה. ברגל צעדה מביתה שבשכונת מטרסדורף אל בית החולים שערי צדק. אמא שהופתעה מהביקור שאלה אותה איך יש לה זמן לבוא כשיש לה אורחים וערב שבת וכו' והיא ענתה בפשטות, "במילא איני יכולה לעשות דבר בבית כי ההורים שלי שומרים חג שני, אז באתי".

אמא שלי התרגשה ואמרה לה "כעת חיה, בשנה הבאה, את תהיי כאן בעז"ה, במיטה זו, אחרי לידה, את תראי".

חלפה שנה.

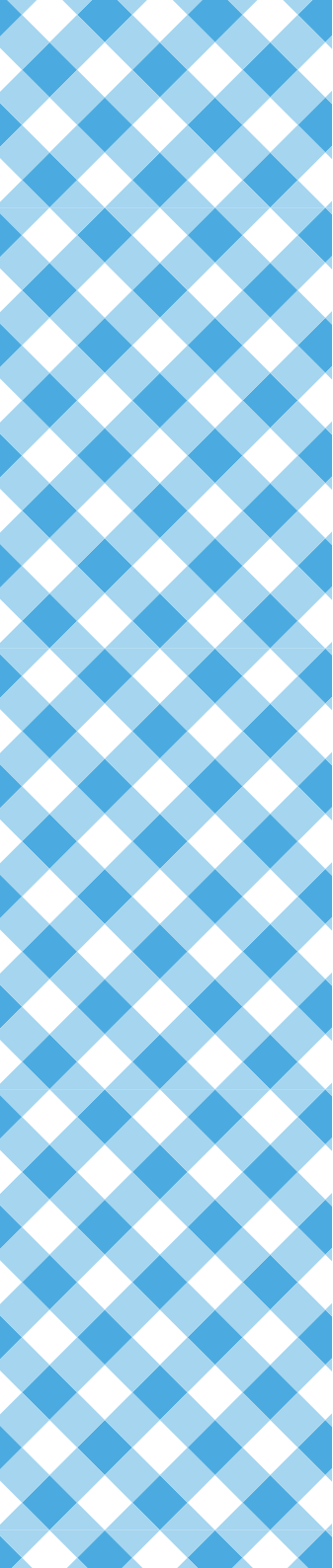
בשמחת תורה היתה מלכה דבורה מאושפזת באותה מחלקה לאחר לידת בנה השני, אחרי הבן שהיה בן 5.

מאז, בכל שנה, היתה שולחת לנו מלכה דבורה עוגה מיוחדת לשמחת תורה, ליום ההולדת של אח שלי, לאמא שלי שבירכה אותה "כעת חיה ותלדי", ולכבוד יום ההולדת של בנה. לרוב היא שלחה את העוגה שהעלתה הניקית בפרוג- עוגת שכבות קשת איטלקית.

לבסוף היו לה, למלכה דבורה חמישה ילדים.

יהיה זכרה של מלכה דבורה ברוך.

ויהיו הדברים והחוברת הזו לעילוי נשמתה.



שנה טובה,
כתיבה וחתימה טובה,
שנת ברכה והצלחה.
שנה של אושר ושמחה.
שנה של בריאות ונחת.
שנת גאולה בעז"ה.
שנה של תחיית המתים.
שנה שנזכור תמיד להוקיר תודה לאלו שאנו חייבים להם.
אמן!

ואיך אפשר בלי תודה לכל מי שמגיע לו,
תודה רבה לבורא עולם שעזרני עד כה ונתן בי הכוחות והיכולות להביא אליכם
את החוברת הזו.

תודה למשפחתי, שפני הניסיון של המתכונים. בהזדמנות זו סליחה על כל מה
שנאלצתם לטעום ולא אהבתם....לא מבטיחה לא להמשיך בזה. זו סליחה בלי
קבלה לעתיד.

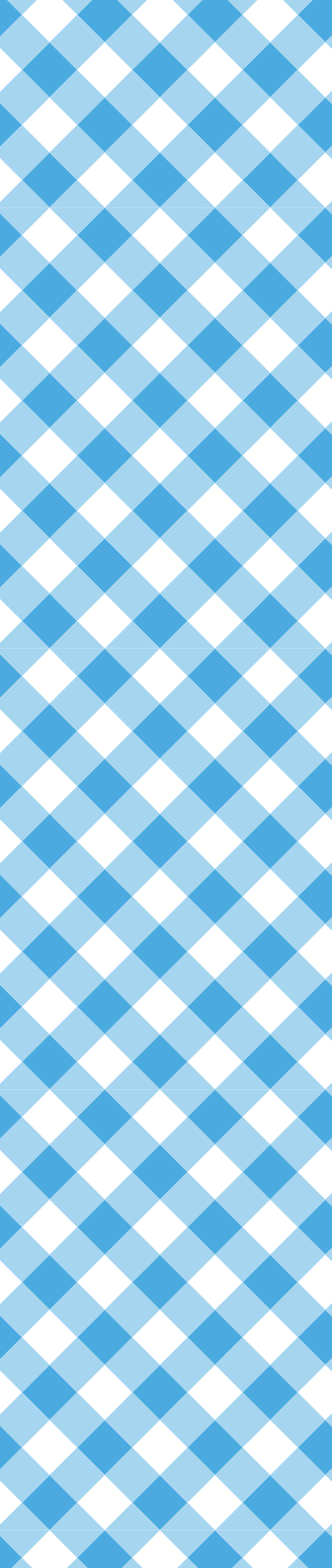
תודה לאנשים מיוחדים ונפלאים שפגשתי על אם הדרך ובצמתים שונים בחיי,
אנשים שלימדו אותי להמשיך הלאה ולדחוף בעשייה גם כשלא הכל הולך כמו
שרוצים. ההצלחה שלי- יש לכם חלק בה.

תודה גדולה לגרפיקאית המדהימה והמסורה נחמה רנד שלא נבהלה מכמות
החומר, מהדרישות שלי ומההוספות ברגע האחרון.

תודה להמוני הנשים שמהן אני מקבלת משוב חם ומרוצה מהמתכונים. המשוב
שלכם הוא השמן שמניע את גלגלי החוברות האלו.

תודה גדולה!

פזני.



עמ' 6

מאפים מלוחים

עמ' 18

סלטים

עמ' 22

מנות עיקריות

עמ' 48

תוספות

עמ' 62

קינוחים

עמ' 85

עוגות ועוגיות

עמ' 141

ללא גלוטן



מאפים

מלוחים





אתכון בטיס לחלזת ולחאנויות - הדיוק בכמויות ממש חשוב -

מצרכים:

1 כף מלח

1 קילו קמח

3/4 כוס סוכר

2 כפות שמרים יבשים

550 מ"ל מים

3/4 כוס שמן

אופן ההכנה:

שמים בקערה מלח ומעל זה קמח, סוכר, שמרים ומים.

מתחילים ללוש לבצק.

אחרי שמתחיל להיווצר בצק מוסיפים את השמן. לשים עד לקבל בצק רך, נעים ולא דביק.

מניחים לכמה דקות ומערבלים שוב.

מעירים לקערה מרוחה בשמן ומורחים גם את פני הבצק במעט שמן. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. לא יותר. התפחת יתר הורסת את המרקם.



לחם תבלינים ועשבי תיבול

- אפשר להכין חלבי או פרווה -

אני הכנתי פרווה

לחלבי - במקום שמן מורחים על הבצק חמאה מומסת

מכינים בצק ומתפיחים כרגיל.

לוקחים חתיכת בצק ומרדדים לעלה בעובי של כחצי ס"מ, רוחב של כ- 30 ס"מ ואורך של כ-55 ס"מ

מורחים שמן או חמאה מומסת על העלה.

מפזרים תבלינים ועשבי תיבול לפי טעמכם האישי.

מה אני פיזרתי?

שום כתוש, פלפל שחור, ציילי גרום, בצל ירוק- אבעות, שמיר, כוסברה קצוצה.

מגלגלים מצד הרוחב לאמצע מ-2 הצדדים כמו מגילה.

חותכים באמצע בין 2 חלקי ה"מגילה" בנקודת המפגש.

מבריגים יחד לבורג אחד.

מניחים בתבנית אינגליש מרופדת בניר אפיה

חורצים חתכים בחלקים הבולטים של הבורג

מתפיחים כ-20 דקות

מברישים בביצה טרופה ומפזרים תבלינים ועשבי תיבול- כאן

הוספתי גם שומשום וקצח

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה



לחמניות זעטר אשולשזות

מצרכים

מכינים את הבצק הבסיס שלי מהחוברת.
שמים 1/4 כוס מים פחות ובמקום זה מוסיפים עוד 1/4 כוס שמן
התפחה רגילה.

אופן ההכנה:

מרדדים חלק מהבצק לעלה בגודל של ניר אפיה בערך.
מורחים שמן זית
מפזרים תערובת של זעטר ושומשום
חותכים בעזרת גלגלת פיצה ל-4 רצועות רחב ולחצי באורך.
מתקבלים 8 מלבנים בערך 9X20 ס"מ
מגלגלים כל מלבן לרולדה לא מהודקת מדי.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים לא מאוד גדולים
זה מזה
מתפיחים כ- 15 דקות
חורצים חריצים באלכסון בסכין חדה ומשוונת (לא חובה)
מושחים בביצה
אופים ב 200 מעלות כ-15-18 דקות.



פוקאצ'ות בשמן תבלינים

אופן ההכנה:

בצק בסיסי + עוד 1/4 כוס שמן מתחילים בהכנת שמן תבלינים.

בכלי קטן שמים 1/4 כוס שמן, 1/4 כוס שמן זית, מלח, פלפל שחור, רוזמרין, כוסברה יבשה, פטרוזליה יבשה, כפריקה (מעט), שום כתוש, ציילי גרוס (מעט), וכל תבלין אחר שמתחשק לכם מערבבים היטב ומניחים בצד לספיגת טעמים.

מכינים בצק, מושחים בהרבה שמן (לא שמן תבלינים) ומתפחים להכפלת הנפח של הבצק.

מחלקים לכדורים בגודל שווה. הגודל יקבע את גודל הפוקאצ'ות.

מרטיבים את הידיים בשמן (רגיל) ופותחים כל כדור בצק לאליפסה תוך כדי משיכה של הבצק מהצדדים. הרעיון הוא למשוך את הבצק באופן שיתקבל ממש דק במרכז ועבה יותר בצדדים.

מניחים בתבנית אפיה מרופדת בניר אפיה ובעזרת הידיים פותחים עוד את הבצק עד שמתקבלת אליפסה ארוכה וצרה שמרכזה דק ממש, כמעט שקוף והצדדים עבים יותר.

מברישים בשמן התבלינים בנדיבות. גם התבלינים ימרחו עם השמן

אופים ב 230 מעלות להשחמה נאה ממש, על גבול הצריבה, בערך 10 דקות.

כ-2 דקות לפני סיום האפיה מושחים שוב בשמן התבלינים.

אפשר לפזר תערובת שומשומים



האגדות

אופן ההכנה

בצק בסיס.

האפיה קצת שונה בשביל להעניק לבאגטיות קרום קשה ופריך מבחוץ.

אחרי ההתפחה, מחלקים את הבצק לחתיכות במשקל של כ-200 גרם כל אחד.

מגלגלים ללחמנית אצבע.

מניחים בתבנית להתפחה כ-20 דקות מכוסה בניילון

מפעילים תנור ל 230 מעלות.

בינתיים ממיסים 100 נטורינה.

חורצים בלחמניות שתפחו בזהירות, עם סכין חדה ממש ולא משוננת (לי יש סכין יפנית שיעדתי ללחמים) חריצים אלכסוניים 3-4 חתכים בכל לחמניה.

מורחים את הלחמניות בנטורינה המומסת

מניחים בתחתית בתנור תבנית עם מים כדי שיעלו ממנה אדים ותהיה לחות בתנור.

אופים ב 230 מעלות כ-12 דקות להשחמה נאה

מנמיכים את חום התנור ל 200 מעלות ואופים עוד 5 דקות בערך.

מוציאים מהתנור ומברישים שוב בנטורינה מומסת.

אפשר לפזר מעט מלח גס



לחמניות בצל - פיתות בצל וכל טוב

אופן ההכנה

מכינים את הבצק הבסיס שלי מהחוברת, עדיף עם קמח מלא 80%.

מוסיפים לפני הלישה:

1 כוס אבקת מרק בצל

תוספות לבחירה, אני שמתי שומשום שחור ופטרוזיליה מיובשת.

שמים עוד 1/4 כוס שמן + עוד 1/2 כוס מים (או מים לפי הצורך)

לשים בצק.

אם הבצק יבש מדי מוסיפים עוד מים לפי הצורך. גם הקמח המלא וגם אבקת המרק דורשים תוספת של מים.

מתפיחים כרגיל, להכפלת הנפח.

ללחמניות:

יוצרים כדורים בגודל הרצוי ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק זה מזה.

חותכים חתכים בראש הלחמניה בעזרת סכין חדה ומשוננת. לא חובה.

מתפיחים כ-25 דקות.

מושחים בביצה טרופה

אופים ב 200 מעלות כ-15-18 דקות להשחמה נאה.

לפיתה ערבית:

מחלקים את הבצק ל-6-8 חלקים שווים.

משטחים כל חתיכת בצק לעיגול או אליפסה בעובי של כ-1.5 ס"מ.

בעזרת האצבע לוחצים גומות בבצק.

מתפיחים כ-20 דקות.

לוחצים שוב את הגומות.

מושחים בביצה טרופה ומפזרים רוזמרין ומלח גם (לא חובה)

אופים ב 200 מעלות כ-12-15 דקות להשחמה נאה.

לפיתות מטוגנות:

מחלקים את הבצק לכ-20 חלקים שווים.

מרדדים לעגול בעובי של כחצי ס"מ

מתפיחים כ-10 דקות.

מטגנים, על אש לא גבוהה, במעט שמן כ-3 דקות מכל צד עד שהפיתה משחמה ממש.



פרצל - ביצלה מלוח עם קרום קשה - מתכון לבערך 8 פרצלס -

מצרכים:

2 כפיות שמרים

1 | 1/4 כוס מים חמימים

3 כוסות קמח

1 כף סוכר

1.5 כפיות מלח

1/2 כוס שמן

אופן ההכנה:

שמים בקערה מלח ומעליו את יתר הרכיבים. לשים לבערך 7 דקות עש שמתקבל בצק רך ונעים. הוא יכול להיות מעט דביק. אבל רק מעט. אם הוא מאוד דביק-מוסיפים עוד קמח. אם יבש- מעט מים. תלוי בקמח שתשתמשו.

משמנים את הבצק מלמטה ומלמעלה ומכסים בניילון.

בשלב זה אפשר להעביר למקרר ללילה או להשאיר להתפחה בחוץ עד להכפלת הנפח.

מחלקים את הבצק ל-8 חלקים שווים.

מרדדים על חתיכה לנחש ארוך וצר.

סוגרים כבייגלה ומניחים על ניר אפיה מקומח להתפחה נוספת.

מפעילים תנור על 220 מעלות.

מתפחים כ-25 דקות עד שהפרצלס תפוחים.



בסיר גדול מחממים:

1 אבקת אפיה

1 כף סוכר חום

מים בגובה של בערך 15 ס"מ

כשהמים רותחים מטילים פנימה בזהירות 2-3 פרצלס. חולטים במים הרותחים כ-45 שניות מכל צד. הפרצלס יקבלו קרום שבתנור יהפוך להיות קשה.

מוציאים בעזרת תרוד מחורר ושטוח בזהירות ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מכינים כך את כל הפרצלס.

ממתינים להתקררות חלקית

מושחים בביתה טרופה ומפזרים מלח גס

אופים ב 220 מעלות כ-15-13 דקות עד להשחמה נאה ממש מלמעלה ומלמטה.



כריות זבונה

אופן ההכנה

בצק לחמניות רגיל. מה שאוהבים.
אחרי שהבצק תפח.
לוקחים חתיכת בצק ומרדדים דק. כמה מ"מ ולא יותר.
קורצים ריבועים או כל צורה אחרת. אפשר גם לחתוך לריבועים בגודל של בערך 7X7 ס"מ
מניחים בתבנית מרודת בניר אפיה

מכינים תערובת תיבול מ:

שום כתוש או אבקת שום (למשתמשים- עדיף אבקת שום)
אורגנו
מלח גס
מעט ציילי גרוס
רוזמרין
מושחים בביצה טרופה ומפזרים מהתערובת בני"ל מפזרים שומשום
אפשר להוסיף קצת תיבול או זרעונים אחרים לפי הטעם האישי.
מניחים במקום חמים להתפחה ארוכה עד שהריבועים תופחים לכריות ממש.
אופים ב 190 מעלות כ-12-10 דקות להשחמה בדקה האחרונה מפזרים גבינה צהובה מגורדת.
ממשיכים אפיה עד להמסה של הגבינה



סאלטי שום וזכינה

אופן ההכנה

מכינים בצק לחמניות- כל בצק יתאים אחרי התפחת הבצק, מחלקים לחלקים מרדדים כל חלק לעלה מלבני בעובי של כחצי ס"מ. מפזרים גבנה צהובה מגורדת בנדיבות... אל תתקמצנו! מגלגלים לרולדה מהודקת. צובטים את נקודת הסיום, קצה הבצק, לכל האורך. בסכין חדה ומשוונת, פורסים לשבלולים ברוחב של כאצבע וחצי משכיבים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מכינים רוטב:

2 כפות מיונז
 1 כף שמן
 1 ראש שום מפורק
 מלח
 פלפל שחור
 מעט צי"לי מתוק (רוטב)
 טוחנים הכל יחד ואז מוסיפים מעט עשבי תיבול לפי הטעם
 אני שמתי רוזמרין וכוסברה.
 מורחים על השבלולים משהים להתפחה של כעשרים דקות
 אופים ב 180 מעלות כעשרים דקות להשחמה נאה.



כיסונים מחולאים בצל ופטריות

מצרכים

כ-20 כיסונים בינוניים
1/2 כף מלח
1/2 קילו קמח
1 כף שמרים
2 כפות סוכר
1.5 כוסות מים חמימים
1/2 כוס שמן

אופן ההכנה

מטגנים בצל במעט שמן עד שמתחיל להיות שקוף.
מוסיפים פטריות
מאדים לעוד כמה דקות. מערבבים מדי פעם.
אם משתמשים בפטריות חיות מאדים עד שהן משנות צבע לחומות.
מסירים מהאש. מוסיפים תבלינים וכוסברה. מערבבים היטב.
מעבירים למסננת לניקוז הנוזלים.

אופן ההכנה

מעבדים בצק מכל הרכיבים.
משהים להתפחה להכפלת הנפח.

מכינים את הכיסונים:

מרדדים את הבצק לעלה בעובי של כמה מילימטרים.
קורצים עיגולים בקוטר של בערך 8 ס"מ. (אפשר קטן יותר למיני כיסונים)
שמים מלית בנדיבות במרכז כל עיגול.
סוגרים לחצי עיגול. מהדקים באצבעות.
מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה. עוברים על שולי הכיסונים הצבועים במזלג.
מושחים בביצה טרופה.
אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה בערך 15-18 דקות.
מגישים חם עם צלוחית רוטב פטריות אישית לכל סועד. לא שופכים מעל כדי שהבצק לא יירטב יותר מדי. טובלים ברוטב ואוכלים.
בתיאבון.
אפשר למלא בכבדים

בינתיים מכינים מילוי:

2 בצלים גדולים קצוצים
3 סלסלאות פטריות חיות או 2
קופסאות שימורי פטריות- חתוכים
לחתיכות לא גדולות
חופן כוסברה קצוצה
מלח
פלפל
קמצוץ כמון
שמן לטיגון





תקנות סבינה

- כ-60 יחידות -

מצרכים:

- 4 כוסות קמח
- 200 גרם חמאה או נטורלינה
- 300 גרם גבינה לבנה
- 1 כפית מלח
- 1 כף שמרים
- לציפוי:
- ביצה טרופה
- שומשום, קצח, פרג, מלח גס, פתיתי גבינה צהובה.

אופן ההכנה

מערבבים את כל הרכיבים יחד במיקסר עד שמתקבל בצק נח ומעט דביק.
 משמנים קערה ומעבירים אליה את הבצק. משמנים את פני הבצק מלמעלה.
 מכסים בניילון ומתפיחים שעה.
 מרדדים על משטח מקומח לעלה בעובי של כ-1/2 ס"מ
 חותכים למלבנים צרים וארוכים כ 14x1 ס"מ בעזרת סכים חדה ולא משוננת. סכין 2 ידיות תעשי יופי את העבודה
 מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה. אין צורך במרווחים גדולים.
 משהים כ-15 דקות ומושחים בביצה טרופה. מפזרים שומשום, קצח, פרג או מלח גס (עדינות עם המלח ג)
 אופי ב 180 מעלות כ-14-12 דקות להשחמה נאה
 אפשר לפזר מעט פתיתי גבינה צהובה כדקה לפני סיום האפיה





סלטים



סלט תירס שאדי וסלרי

- הכמויות נתונות לשינוי לפי הטעם -

מצרכים:

1 שימורי תירס גמדי- חתוכים
לטבעות בעובי של כחצי ס"מ

1.5 כוסות קוביות סלרי

1 פלפל אדום קוביות

1 בצל קצוץ

שמיר טרי קצוץ

2 כפות מיונז

1 כף חומץ

מלח

פלפל

1-2 כפות סוכר, לפי הטעם

אופן ההכנה

מערבבים את רכיבי הרוטב ויוצקים על הירקות. מערבבים.



סלט עגבניות שרי- נבטים וזיתים

מצרכים:

עגבניות שרי חתוכות לרבעים

נבטים סיניים חצויים

טבעות זיתים

קוביות סלרי

בצל ירוק

תיבול:

מלח

פלפל שחור

רוטב טריקאי- מעט או רוטב סויה + 1 כף סוכר חום

שומשום

שום כתוש

מעט אורגנו





מטבח

- לקופסא כחצי ליטר -

מצרכים:

- 1 ראש שום מפורק, שיניים פרוסות
- 1-2 פלפלונים ירוקים חריפים, טבעות- רמת החריפות תלויה בכמה מאלו תשימו
- 1/3 כוס שמן
- 1/2 כפית צ'לי חריף גרוס
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 1.5 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- 2 פלפלים אדומים קוביות
- 4 עגבניות קלופות חתוכות לקוביות

אופן ההכנה:

- מטגנים את השום הפלפלים והפלפלון הירוק בשמן במשך כ-2 דקות תוך כדי ערבוב.
- מוסיפים את יתר הרכיבים.
- מערבבים היטב.
- מבשלים על להבה נמוכה-בינוני כחצי שעה.
- כל כמה דקות מועכים בממעך פירה.
- המטבוחה מוכנה כאשר צבעה אדום עמוק ורוב הנוזלים התאדו.



סלט בטטות וכרוב

מצרכים:

2 בטטות חתוכות לקוביות, מרוככות בתנור במעט שמן ומלח.
מצוננות.

300 גרם כרוב לבן קצוץ

1 בצל סגול- קוביות

1 כוס טבעות בצל ירוק

1 כוס שקד מולבן פרוס

שומשום

לרוטב:

מעט שמן

מעט פלפל שחור

1 כף מיונז

2 שיני שום כתושות

2 כפות סוכר

1 כף מיץ לימון

אופן ההכנה:

שמים את קוביות הבטטה בקערה גדולה ומוסיפים כרוב, בצל סגול וירוק, שקד מולבן פרוס ושומשום

טוחנים את רכיבי הרוטב ויוצקים מעל לסלט. מגישים טרי.

אפשר להכין את רכיבי הסלט מראש ורק לערבב בהגשה.





מכנות עיקריות





חזה עוף ברוטב מתקתק

מצרכים:

4 פרפרי חזה עוף דפוקים וחתוכים למנות בגודל בינוני
2 בצלים חתוכים לחצאי טבעות דקים

לרוטב:

1 כף פפריקה מתוקה
1/3 כוס שמן
1/3 כוס מים
1 כף אבקת מרק בצל
1/2 כוס דבש
1/2 כוס קטשופ או רסק עגבניות + עוד 1/3 כוס דבש רו סוכר חום
פלפל שחור
מלח

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה את רכיבי הרוטב. אם הרוטב סמיך מדי מוסיפים מעט מים
טובלים כל חתיכת חזה עוף ברוטב ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
מפזרים בצל מלמעלה
יוצקים את שארית הרוטב מעל לעוף.
אופים ללא כיסוי ב 200 מעלות כ-20 דקות.
מעולה עם פירה. את הרוטב שנשאר בתבנית שופכים על הפירה



ארותה שלמה בסיר אחד

מצרכים:

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 4 פרפרי חזה עוף חתוכים לקוביות | 1 ראש שום מפורק כתוש |
| 1 חבילת פסטה | 3 כפות פפריקה מתוקה |
| שמן | 1 רסק עגבניות לפסטה |
| 1 בצל גדול- קצוץ | 3 כפות טריאקי |
| | 3 כפות צ'ילי מתוק |
| | מלח |
| | פלפל שחור |
| | 1 כוס מים |

אופן ההכנה:

בסיר גדול מחממים שמן ומטגנים את הבצל. מוסיפים את קוביות חזה העוף ומערבבים עד שקוביות חזה העוף הפכו צבעם לאפרפרים מוסיפים תבלינים ואת כל רכיבי הרוטב, ומכינים רוטב מערבבים היטב בסיר עם העוף מוסיפים מים רותחים בגובה של כ-15 ס"מ מעל לקוביות העוף מביאים לרתיחה שופכים לסיר חבילת פסטה לא מבושלת ערבוב קל מערבבים קלות ומכסים את הסיר אחרי כ-5 דקות בישול מערבבים שוב ומכסים. מבשלים עוד 5 דקות, מכבים את האש ומשהים את הסיר מכוסה 3-4 דקות



צלי בקר ביין

מצרכים:

- 1 גוש בשר גדול
- 1/2 כוס שמן
- 2 בצלים גדולים פרוסים
- חצאי טבעות דקות
- 2 פלפלים אדומים - קוביות
- 1 ראש שום מפורק לשיניים
- חופן פטרוזיליה קצוצה
- 1 כוס קוביות סלרי
- 1 כוס יין אדום מתוק
- 3 כפות פפריקה
- 2 כפות טימין או רוזמרין
- מעט פלפל שחור
- מלח
- 1 כף כמון
- מים בכמות שתכסה את גוש הבשר כמעט עד למעלה

הוראות הכנה:

- מחממים שמן בסיר גדול. מכניסים את גוש הבשר לשמן וצורבים אותו מספר דקות מכל צד עד שהוא הופך לאפור מבחוץ. פעולה זו תשמור לנו על עסיסיות הבקר.
- מוציאים את גוש הבשר לקערה ומכניסים לסיר בצלים, פלפלים, שום וסלרי. מאדים מספר דקות. ומחזירים את גוש הבשר לסיר.
- מוסיפים תבלינים, יין ומים מערבבים מעט ומכסים את הסיר
- מבשלים על אש בינונית כשעתיים וחצי. מדי פעם פותחים את מכסה הסיר ומעירים מהרוטב על הבשר. הופכים את הבשר כך שחלקו העליון יהיה למטה, וכן להיפך מדי פעם במהלך הבישול. אם נראה שהרוטב מתאדה יותר מדי - מוסיפים מים.
- לאחר כעתיים וחצי הבשר יהיה רך. כבים את האש.
- מצננים ומעבירים למקרר למשך לילה.
- פורסים את גוש הבשר כשהוא קר ממש לפרוסות דקות.
- מסדרים בתבנית ויוצקים מהרוטב מעל לפרוסות הבשר.
- אפשר להקפיא כך או להחזיר לתנור לעוד כארבעים וחמש דקות לריכוך וסף. אם בוחרים להקפיא כך, אופים בתנור כשלושת רבעי שעה לפני ההגשה. אם חסר נוזלים במהלך הבישול - מוסיפים מעט מים.



אוז אמתקת בדבש, טריאקי ואננס

מצרכים:

- 4 רבעי עוף
- 2 בצלים- טבעות דקות
- 2 פלפלים אדומים- מקלות או קוביות
- 2 כפות שמן
- 2 כוסות קוביות אננס משומר

לרוטב:

- 3/4 כוס רוטב טריאקי
- 4 כפות דבש
- 3 כפות מיץ שימורי אננס
- 3 כפות רסק עגבניות
- 5 שיני שום כתושות
- 2 כפות פפריקה
- 1 כף סוכר חום
- 2 כפות שמן, נוסף על השמן שלמעלה

אופן ההכנה:

- מסדרים את רבעי העוף בתבנית
- מאדים בצל ופלפלים בשמן לשקיפות של הבצל.
- מערבבים את רכיבי הרוטב לרוטב אחיד.
- מפזרים את הירקות וקוביות האננס על חלקי העוף ומסביב. יוצקים את הרטב מעל לעוף באופן שכל חלקי העוף יכוסו ברוטב.
- מכסים בניר כסף
- אופים ב 200 מעלות כשעה וחמישים דקות.
- מדי פעם פותחים את הכיסוי ומערים מהרוטב על חלקי העוף. אם הרוטב מתאדה יותר מדי, מוסיפים מעט מים.
- אחרי כשעה וחמישים דקות מסירים את הכיסוי ואופים מגולה כ 15 דקות כשאר כל 5 דקות מערים מהרוטב על העוף. העוף מתקבל שחום ומתקתק.



צוף בדבש וחרדל שחור ובקריטפוי - מתכון ל-4 כרעיים -

מצרכים:

4 כפות שמן

3 כפות חרדל

1/2 כוס דבש

2 כפות פפריקה

פלפל שחור

3 שיני שום כתושות

3 כפות קטשופ

1 כפית מלח

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הרוטב בקערה.

מורחים את הכרעיים בתערובת.

מניחים בתבנית

יוצקים מעט מים התחתית התבנית.

מכסים בניר אפיה ומעליו ניר כסף (לא חייבים את ניר האפיה,
יותר בריא כך)

אופים ב 200 מעלות כשעה ורבע.

אחרי שעה ורבע פותחים את הכיסוי. יוצקים מהרוטב שבתחתית
התבנית על הכרעיים.

אופים עוד 15-20 דקות לא מכוסה עד להשחמה נאה ממש.





קבה אוף

- ל-20 קבבים בינוניים -

מצרכים:

- 1 קילו עוף טחון. אפשר בשר בקר, אפשר הודו ואפשר תערובת.
- 4 ביצים
- 3/4 כוס פירורי לחם מוזהבים
- 1 כוס פטרוזיליה או כוסברה קצוצים
- 2 כפות אבקת מרק בצל
- 1 כף תבלין ללחם שום של חברת טעם וריח. לחילופין- 4 שיני שום כתושות ומעט פלפל שחור
- 1 כף פפריקה מתוקה
- 1 כפית כמון

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה גדולה. מערבבי היטב עד שאן גושים כלל. אם התערבות עדיין מדי רטובה- מוסיפים עוד קצת פירורי לחם.

משהים את התערבות למשך כ-10 דקות על השיש.

בידיים לחות יוצרים צורות קבב מהתערובת.

מחממים שמן במחבת פסים ומטגנים על אש נמוכה-בינונית כ-2 דקות מכל צד עד עש להשחמה נאה. אחר כך מטגנים עוד כחצי דקה מהצדדים הנוספים. כך מטגנים את כל הקבבים.

אפשר לצלות בגריל בתנור או על האש





חזה עוף ברוטב ברביקו

- הרוטב מתאים גם לעוף -

- כמות שמספיקה ל-4 פרפרי חזה עוף חתוכים,
או לעוף שלם -

אופן ההכנה:

טוחנים את כל הרכיבים לרוטב אחיד.
דופקים את חלקי חזה העוף שלא יהיו עבים מדי. כמה יותר דק- ככה זמן אפיה קצר יותר.
טובלים את חתיכות חזה העוף ברוטב.
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
אופים ללא כיסוי כ-10 דקות ב 200 מעלות.
אחרי כ-10 דקות, מערים מהרוטב שהצטבר בתבנית מעל חלקי לזה העוף ואוים עוד 2 דקות
אפשר לפזר מעל הרוטב שומשום לכני האפיה

מצרכים:

2/3 כוס קטשופ
1/2 כוס חומץ
1/3 כוס סוכר חום
1 כף מיץ למון
2 כפות פפריקה מעושנת (זה מה שיתן לרוטב את הטעם המעושן של ה BBQ אפשר פפריקה מתוקה אבל זה לא אותו דבר, אם כי מוצלח מאוד גם כך)
3 כפות רוטב צ'ילי מתוק
1 כף כמון
מלח
פלפל שחור



קנלוני באילני הודו/עוף/בקר טחון - כ-20 יחידות קנלוני -

מצרכים:

- 500 גרם הודו/עוף/בקר טחון
- 2 ביצים
- 2 כפות פירורי לחם
- 1/2 כפת סודה לשתיה
- חופן פטרוזיליה קצוצה
- 1 כפית פפריקה מתוקה

לרוטב:

- 250 גרם רסק עגבניות
- 2 כפות סוכר חום
- 2 כפות שמן
- 1/3 כוס מים
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כפית פפריקה מתוקה
- 3 שיני שום כתושות

אופן ההכנה

מערבבים את רכיבי תערובת הטחון. ממלאם בקנלוני. ממלאים כל קנלוני שיהיה מלא ממש. מניחים בצפיפות בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מערבבים את רכיבי הרוטב ויוצקים מעל לקנלוני. מכסים בניר כסף. אופים ב 200 מעלות כ-25 דקות עד שהקנלוני רכים.



חזה עוף צלוי בתנור בתבלינים ואשבי תיבול - כ-8 מנות -

מצרכים:

2 פרפרי חזה עוף חתוכים ל-8 מנות

3 כפות שמן

1.5 כפות רוזמרין

1.5 כפות כוסברה יבשה

1/2 כפית מלח

2 כפות פפריקה מתוקה

3 שיני שום כתושות

מעט פלפל שחור

2 כפות ציילי מתוק

כ-2 כפות מים

לזריה לפני האפיה: שומשום שחור, כוסברה יבשה, רוזמרין
(בנוסף לעיל)

אופן ההכנה:

מערבבים את הרכיבים למעט מנות חזה העוף וברכיבם לזריה.
טובלים כל מנת חזה עוף התערובת התבלינים ומסדרם בתבנית
מרופדת בניר אפיה.

יוצקים את שארית הרוטב על מנות חזה העוף שבתבנית. מפזרים
את רכיבי הזריה

אופים מגולה ב 200 מעלות כ-8-10 דקות עד שחזה העוף מוכן.

חזה עוף בטמפורה ושומשום ברוטב חמוף-מתוק

מצרכים:

2 חזות חתוכות לקוביות
בינוניות
2 כוסות קורנפלור או
קמח תפוזי
1 כפית סודה לשתיה
2 ביצים

לרוטב:

1 פלפל אדום- קוביות
1 בצל- רבעי טבעות
1 רסק עגבניות 250 גרם
1.5 כוסות קוביות אננס
משומר+2 כפות מהנוזל
1/2 כוס צ'ילי מתוק
2 כפות פפריקה מתוקה
2 כפות דבש
3 שיני שום כתושות
1/3 כוס מים
שומשום- לבחירה
מכבים את האש. זורים שומשום
ומערבבים קלות.

אופן ההכנה:

מניחים את קוביות חזה העוף
בקערה ומפזרים מעליהם 1
כוס קורנפלור וחצי כפית סודה
לשתיה. מערבבים עד שהקוביות
מצופות בקורנפלור. פותחים
ביצים ומקשקשים. מערבבים עם
הקוביות.

שוב מערבבים עם הקורנפלור
וסודה לשתיה הנוותרים. עכשיו
הקוביות מצופות היטב.

מחממים שמן במחבת גדולה
ומטגנים את הקוביות עד
שהציפוי נעשה שחום.
מוציאים מהמחבת ומניחים בצד.

באותו שמן שבמחבת מטגנים
את הבצל והפלפלים במשך כ-2
דקות

מוסיפים את יתר הרכיבים למעט
השומשום ומערבבים היטב.

מחזירים את קוביות חזה העוף
המצופות למחבת ומערבבים עם
הרוטב. מבשלים כ-2 דקות תוך
כדי ערבוב. הרוטב יסמך. אם
יש צורך מוסיפים מעט מים.



גלי חזה עוף אאוטו קוסקוס

מצרכים:

4 פרפרי חזה עוף דפוקים
לשניצלים דקים. חתוכים
לרצועות של כ-7X15 ס"מ
3-4 כוסות קוסקוס מוכן (או
יותר, אם פרפרי חזה העוף
גדולים, יהיו יותר מנות).

הצעה להכנת הקוסקוס:

מערבבים קוסקוס עם שמן.
בערך 1.5 כפות לכל כוס
קוסקוס גולמי. מוסיפים 1
כף אבקת מרק בצל לכל
כוס קוסקוס ומעט מלח.
מערבבים היטב. יוצרים מים
רותחים, מכסים וממתינים
שיהיה מוכן. אין צורך לפורר
את קוסקוס. למילוי טוב לנו
שיהיה קצת מגובש)

לרוטב:

1 רסק עגבניות 250 גרם לפסטה.
2 כפות טריאקי או 2 כפות סויה +
1.5 כפות סוכר חום
1 כף דבש
1 כף פפריקה מתוקה
2 כפות אבקת מרק בצל
1/3 כוס מים

אופן ההכנה:

מניחים רצועת חזה עוף על מגש.
מניחים תלולית קוסקוס במרחק
של כס"מ מהקצה הצר. מהדקים
את הקוסקוס מעט בידיים
ומגלגלים את הרצועות חזה העוף
לגליל שעוטף את הקוסקוס.

מניחים בתבנית מרופדת בניר
אפיה בצפיפות. מכינים כל את כל
הגלילים.

מערבבים את רכיבי הרוטב
ויוצקים מעל לגלילים.

מכסים בניר כסף ואופים כ- 20
דקות בחום של 180 מעלות





כבדים ובצל ברוטה יין

מצרכים:

- 2 בצלים גדולים ברבעי טבעות דקות
- 4 כפות שמן
- 500 גרם כבדים חתוכים לקוביות לא מאוד קטנות
- 1.5 כפות פפריקה
- קמצוץ מלח
- 1/3 כוס יין מתוק
- 2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

אופן ההכנה:

- מאדים בצל בשמן להשחמה
- מוסיפים את קוביות הכבד. מערבבים חצי דקה על האש.
- מוסיפים תבלינים ויין
- מערבבת תוך כדי בישול בערך 2 דקות.



ספגטי עם ירקות ונקציט בטזון סיני

מצרכים:

1 חבילה ספגטי
מבשלים את הספגטי לפי הוראות היצרן.

בינתיים מכינים את הירקות:

2 בצל ברבעי טבעות
1 פלפל אדום -רצועות
2 גזר- מקלות
2 קישואים- מקלות
1 שימורי תירס גמדי- טבעות
כוס קוביות סלרי
1.5 כוסות כרוב לבן קצוץ גס
6-7 פטריות טריות- פרוסות
1/2 סלסלה נבטים סיניים
מעט שמן
3 כפות רוטב סויה
מעט מלח
מעט פלפל שחור
1 כף סוכר חום
שומשום- לבחירה

אופן ההכנה:

מאדים בצל בשמן לשקיפות ומוסיפים גזר, פלפל וכרוב. מאדים כ-2 דקות ומוסיפים את יתר הירקות למעט הנבטים.

מאדים כ-2-3 דקות. מוסיפים נבטים. מוסיפים תבלינים למעט שומשום.

מערבבים.

מוסיפים שומשום.

מכבים את האש.

בינתיים הספגטי מוכן

מסננים מהמים. מערבבים עם מעט שמן שלא ידבקו אחד לשני. מתבלים במלח ופלפל

מגישים עם הירקות.

בהגשה מזלפים מעט רוטב סויה על הספגטי ומפזרים שומשום



שווארמה הודו



מצרכים

1-1.5 קילו שווארמה הודו

1/3 כוס שמן

2 בצלים גדולים קצוצים

1 ראש שום מפורק לשיניים

2 כפות פפריקה מתוקה

1 כף מלח

מעט פלפל שחור

2 כפיות כורכום

1/3 כוס רוטב טריאקי

1/3 כוס רוטב צ'ילי מתוק

2 כפות סוכר חום

מים

אופן ההכנה:

חותכים את השווארמה לחתיכות די קטנות (כ-2-3 ס"מ)

שמים את השמן בסיר רחב. מטגנים את הבצל לשקיפות. מוסיפים שום ומטגנים עוד כדקה.

מוסיפים את חתיכות השווארמה ומטגנים מעט עד שהשווארמה משנה את צבעה לצבע אפרפר. פעולה זו תשמור על הנוזלים בתוך הבשר.

מוסיפים תבלינים. מערבבים היטב. מוסיפים מים בכמות שמכסה בדיוק את בשר השווארמה.

מבשלים על אש בינונית בסיר מכוסה כשעה.

בודקים מדי פעם אם חסר מים ומוסיפים לפי הצורך.

הרוטב צריך להסמיך אבל לא להישרף... .

רצועות חזה עוף באמפורה

- כמות למנה ראשונה ל 6-8 סועדים -

מצרכים:

3 פרפרי חזה עוף דפוקים
לעובי של בערך 1 ס"מ וחתוכים לרצועות

לטמפורה:

1 כוס קמח תפוזי/א/קורנפלור

1.5 כוסות קמח

2 כוסות מים

מלח

פלפל

2 כפות רוטב טריאקי

2 כפות אבקת מרק בצל

1 כף סודה לשתייה

2 ביצים

לרוטב חמץ-מתוק

3/4 כוס קטשופ

4 כפות חומץ

1 כף מיץ לימון

מלח

פלפל

1/3 כוס מים

2 כפות קורנפלור

אופן ההכנה:

שמים הכל בקערה וטוחנים
במקל לרוטב חלק.
מגישים בקערית לצד העוף או
יוצקים מעל.



כדורי הודו/עוף/בקר טחון ברוטב אדום חמוץ-מתוק

לכדורים:

500 גרם עוף/הודו/בקר טחון, מופשר

2 ביצים

1/2-3/4 כוס פירורי לחם מוזהבים (ואולי קצת יותר, לפי הצורך)

1 כף כמון

1 כף כורכום

מלח

פלפל שחור

חופן כוסברה קצוצה דק ממש (כמעט טחונה)

2 כפות רוטב צ'ילי מתוק

לרוטב:

1 כוס רוטב צ'ילי מתוק

1 רסק עגבניות גדול בטעם פיצה (לא בשימורים),

אם אין אז אפשר רסק רגיל.

מלח, פלפל

1/2 כוס סוכר חום

כוסברה קצוצה (לא חובה)

3 כפות פפריקה

1 כף כורכום

מים (בערך 2. 5 ליטר)

אופן ההכנה:

מערבבים את כל רכיבי הכדורים בקערה גדולה עד לקבלת תערובת אחידה. משהים בצד להתגבשות.

בנתיים מכינים את הרוטב.

בסיר גדול מערבבים את כל רכיבי הרוטב. טועמים לראות שהטעם מאוזן (יכול להיות שצריך עוד סוכר חום תלוי באיזה משתמשים וברמת המתקנות האהובה עליכם)

כשהרוטב מבעבע בודקים את רמת הדביקות של התערובת. אם אפשר להכין ממנה כדורים בידיים לחות והם לא נוזליים, אבל כן רכים, התערובת מצויינת. אם רטובה מדי ונוזלית ולא מצליחים ליצור כדורים, מוסיפים עוד פירורי לחם לפי הצורך. אל תוסיפו יותר מדי כדי שהם ישארו אוריריים. התערובת צריכה להיות כזו שניתן ליצור ממנה כדורים רכים בעזרת ידיים לחות.

אם אתן לא בטוחות שהתערובת יציבה מספיק. הכינו כדור אחד וזרקו לרוטב המבעבע. אחרי חצי דקה נסו להרי אותו עם כף. אם הכדור שמר על צורתו ולא התפרק- התערובת טובה. אם לא תוסיפי קצת פירורי לחם ונסו שוב.

מכינים את כל הכדורים (אני מכינה בגודל של שזיף קטן, בערך 22-25 כדורים מחצי קילו) וזורקים בעדינות לסיר.

מבשלים כחצי שעה.

הרוטב מסמיך אבל הוא מדי סמיך מוסיפים קצת מים תוך כדי בישול. צריך לבדוק מדי פעם

בסופו של תהליך אנחנו רוצים רוטב סמיך יחסית ולא דליל ומיימי.

טיפ: קצצו כרוב וזרקו לסיר עם בישול הכדורים. תקבלו כרוב ממש טעים.





האמורצר

- מתכון ל-1 קילו בשר טחון -

מצרכים:

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 כוס כוסברה קצוצה דקדק | אפשר עוף, הודו או בקר. |
| 1 כף גדושה פפריקה מתוקה | 1 קילו בשר טחון בטמפרטורת חדר. |
| 1 כפית רוזמרין (לא חובה, מומלץ) | 2 בצל קצוץ דקדק |
| 2 כפות שמן | 5 שיני שום קצוצות דקדק |
| מעט צ'ילי חריף יבש | 1 כף כמון טחון |
| 2-3 כפות קמח עדשים (אפשר להמיר לקמח חומס) | 1 כפית מלח |
| | 2 כפות קטשופ |

אופן ההכנה:

במחבת מטגנים בצל ושום בשמן להשחמה נאה. שמים בקערה גדולה את הבשר וכל יתר הרכיבים. מוסיפים את הבצל והשום המטוגנים עם שמן הטיגון. מערבבים היטב. בגלל שאין פירורי לחם לקישור חייבים לערבב ממש טוב כדי שהחלבונים "יפתחו" והתערובת תידבק ולא תתפורר אחרי הטיגון או האפיה. מחממים מעט שמן במחבת פסים. צריך ממש מעט שמן. בידיים לחות (חייבות להיות לחות אחרת העיסה תדבק לידיים), יוצרים קציצות עגולות ודקות ומניחים במחבת. מטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה. אפשר לאפות בתנור.



צילי חזה עוף וחצילים

- 12-16 מנות -

מצרכים:

4 חצילים שטופים ופרוסים לאורך
לפרוסות דקות בעובי של כחצי ס"מ.

(מכל חציל מתקבלים 3-4 מנות)

את הקצוות חותכים קוביות ומכינים
סלט חצילים.

2-3 פרפרי חזה עוף דפוקים היטב
ומחולקים כל אחד ל-4-6 רצועות
ברוחב דומה לרוחה פרוסת החציל
(תלוי כמובן בגודל בחציל)

מלח

פלפל שחור

שמן

חרדל

1 רסק עגבניות בינוני (קופסא
פלסטיק לא קטנה)

2 כפות רוטב צ'ילי

2 כפות רוטב טריאקי

3 כפות סוכר חום

1/4-1/3 כוס מים

1 פלפל אדום חתוך לרצועות

4-5 שיני שום קצוצים

1 בצל גדול פרוס לרבעי טבעות

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת החצילים

מניחים את פרוסת החציל בתבנית מרופדת בניר אפיה.
מרססים או מושחים בשמן. מפזרים מלח ומעט פלפל שחור

צולים ב 200 מעלות, מגולה, עד לריכוך.

החצילים צריכים להגיע למצב שניתן לגלגל אותם.

בינתיים מכינים את הרוטב:

בסיר קטן שמים שמן

מאדים בצל שום ורצועות פלפל אדום במשך כ-4-5 דקות

מוסיפים את יתר הרכיבים (למעט החרדל) ומערבבים
היטב.

מבשלים כשתי דקות תוך כדי ערבוב

מוציאים את החצילים מהתנור.

בעודם חמימים לוקחים פרוסת חציל. מורחים במעט חרדל.
מניחים מעליו רצועת חזה עוף באופן שיכסה את כל החציל
(עד כמה שאפשר). מגלגלים לגלילה כשהחציל כלפי חוץ.

מניחים את הגלילים בתבנית חד פעמית מרופדת
בניר אפיה די בצפיפות.

יוצקים מעליהם את הרוטב.

מכם בניר כסף ואופים ב 190 מעלות כ 20-25 דקות.

אחרי 15 דקות אפיה ראשונות פותחים את ניר הכף, מערים
מהרוטב על הגלילים. סוגרים וממשיכים באפיה.

קציצות טונה שזט לרדים אורחים

על כל קופסא של טונה במים. מכפילים בכמה שרוצים לפי כמות קופסאות הטונה

מצרכים:

- 1 קופסא טונה במים, מסוננת מנוזלים
- 1 ביצה M או L
- 2 כפות שטוחות פירורי לחם מוזהבים
- מעט אבקת מרק בטעם עוף (לא חובה)
- קמצוץ פלפל שחור
- מעט טימין (לא חובה, משדרג)
- 1 כף רסק עגבניות

אופן ההכנה:

- שמים את הטונה בקערה ומפוררים
- מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
- בעזרת ידיים לחות מעט יוצרים קציצות.
- מטגנים במחבת כ 2-1.5 דקות על כל צד, להשחמה נאה.
- או
- מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ומרססים מעט שמן. אופים ב 180 מעלות כ-12-10 דקות.

שדרוג:

- אופים את הקציצות בתנור ולאחר מכן מבשלים ברוטב:
- 2 עגבניות גדולות בשלות
- 1 ראש שום מפורק לשיניים
- 4 כפות שמן
- 1 פלפל אדום חתוך לרצועות דקות
- 2 כפות רסק עגבניות
- 1 לימון קטן פרוס לפרוסות דקות ממש
- 1 כפית פפריקה, 1 כפית כמון, 1 כפית כורכום
- 1 פלפלון ירוק חריף פרוס לטבעות
- 3 כפות שטוחות סוכר חום
- 1 קופסא של שימורי חומס (ארבע)
- חופן כוסברה קצוצה
- 1/3 כפית צ'ילי גרוס
- 2 כוסות מים

אופן ההכנה:

- בסיר רחב מחממים את השמן ומטגנים שום, פלפלים ועגבניות במשך כ-3 דקות. מערבבים תוך כדי הטיגון.
- מוסיפים את יתר הרכיבים למעט המים ומערבבים היטב. מכסים את הסיר ומבשלים כ-5 דקות.
- מוסיפים מים ומבשלים עוד 2 דקות.
- מערבבים היטב. מכניסים את קציצות הטונה לבישול של כ- 5 דקות ברוטב

קציצות דג ברוטב חמול-מתוק

לעיסת הקציצות:

850 גרם דג טחון - סלמון, בקלה, מוסר, נילוס (פחות ממליצה)

2 ביצים

חופן כוסברה קצוצה

1.5 כפיות מלח

4 שיני שום כתושות

1 כפית כורכום

1 כפית כמון

1 כפית פפריקה

1/3 כפית צ'ילי גרום

מעט פלפל שחור

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה גדולה עד לקבלת עיסה אחידה. מערבבים היטב במשך כמה דקות כדי לפתוח את החלבון שידביק הכל. העיסה תהיה קצת דביקה וזה בסדר

שמים במקרר ומכינים רוטב

לרוטב:

2 עגבניות גדולות בשלות

1 ראש שום מפורק לשיניים

4 כפות שמן

1 פלפל אדום חתוך לרצועות דקות

2 כפות רסק עגבניות

1 לימון קטן פרוס לפרוסות דקיקות ממש

1 כפית פפריקה

1 כפית כמון

1 כפית כורכום

1 פלפלון ירוק חריף פרוס לטבעות

3 כפות שטוחות סוכר חום

1 קופסא של שימורי חומס

חופן כוסברה קצוצה

1/3 כפית צ'ילי גרום

2 כוסות מים

אופן ההכנה:

בסיר רחב מחממים את השמן ומטגנים שום, פלפלים ועגבניות במשך כ-3 דקות. מערבבים תוך כדי הטיגון.

מוסיפים את יתר הרכיבים למעט המים ומערבבים היטב. מכסים את הסיר ומבשלים כ-5 דקות.

מוסיפים מים ומבשלים עוד 2 דקות

מערבבים היטב.

מוציאים את עיסת הקציצות מהמקרר. בידיים לחות מכינים קציצות קטנות ומניחים בתוך הרוטב. בשכבה אחת. אפשר בצפיפות.

מבשלים 3 דקות והופכים את הקציצות בעדינות.

מכסים את הסיר ומבשלים עוד 13-15 דקות.

מגישים על תלולית אורז, פירה וכיוצ"ב עם הרוטב

אפשר לערבב את הרוטב עם פסטה מבושלת או ספגטי.





טלזון ברזק אוקרט

- לאוכלי דגים עם חלבי -

מצרכים:

שמים מנות פילה סלמון בתבנית
משמנים היטב
ממליחים, בעדיפות למלח ממטחנה
שמים מעט פלפל שחור
שום כתוש
טימין
רוזמרין
מעט צילי מתוק
צולים בתנור להשחמה.

מכינים רוטב מוקרם:

1 שמנת לבישול 500 מ"ל
1 כוס חלב
25 גרם חמאה
1 כוס פתיתי גבינה צהובה
3 כפות גדושות אבקת מרק פטריות

אופן ההכנה:

מבשלים את כל הרכיבים יחד עד שמתקבל רוטב אחיד וסמיך.
יוצקים על מנות הסלמון.



קוביות טונה אדומה ברוטב פלפלית

מצרכים:

אין כאן כמויות מדוייקות
אני מכינה מ-4 סטיקים ל-4 מנות
3 פלפלים אדומים חתוכים לטבעות או רצועות
6 שיני שום פרוסות
1 בצל קצוץ
מלח
פלפל שחור
רוזמרין
פפריקה מתוקה
כורכום
כמון
שמן

אופן ההכנה:

מטגנים פלפלים, שום ובצל בשמן לריכוך חלקי.
מוסיפים תבלינים ומערבבים היטב. מבשלים כשתי דקות תוך כדי
ערבוב
חותכים את פילה הטונה לקוביות לא גדולות. מוסיפים למחבת.
מערבבים היטב עד לכיסוי מלא של הקוביות בצבע של הרוטב.
מקפיצים בבישול עד שהטונה משנה צבע לצבעה כמבושלת.
מגישים חם על מצע אורז או פירה



סלמון מתקתק

5-7 פרוסות פילה דג סלמון משובח
מסדרים בתבנית חד פעמית ברווחים קלים זה מזה

רוטב:

1/3 כוס רוטב טריאקי

1/2 כוס מיונז

3 כפות קטשופ

1/3 כוס סוכר

מלח

פלפל שחור- מעט

1/3 כוס מים

1 כפית חרדל

1/3 כוס דבש

3 שיני שום

אופן ההכנה:

טוחנים הכל יחד.

מורחים בנדיבות על מנות הדג.

צולים בתנור בערך 8 דקות עד שהדג מוכן.

לא יותר כדי שלא יתייבש.

הרוטב מקבל צבע עמוק וקרמלי.

אפשר לפזר לפני האפיה שומשום או פקאן סיני גרוס



סלמון בצילי ועשבי תיבול

מצרכים:

4 מנות פילה סלמון ללא עור
שמן זית
מלח הימאליה מהמטחנה (אפשר מלח רגיל)
מעט כמון
מעט פלפל שחור
2 שיני שום כתושות
טימין
פטרוזיליה יבשה או טריה
שמיר מיובש או טרי
קצח
רוטב צילי מתוק

אופן ההכנה:

מניחים את מנות הדג בתבנית
מזלפים שמן זית
מפזרים טימין, שמיר ופטרוזיליה.
מתבלים במלח ישירות מהמטחנה, בפלפל שחור וכמון.
מפזרים שום כתוש.
מזלפים רוטב צילי מתוק ומפזרים קצח
אופים ב 200 מעלות, לא מכוסה, כ-8 דקות עד שהדג מוכן



מושטים ברוטב אדום חריף

מצרכים:

5 מנות מושט עם או בלי עור
לבחירתכם
מלח גס ומיץ לימון להשרית הדג
מלח הימאליה במטחנה (אפשר
מלח רגיל)
טימין
כוסברה
1 לימון
שמן (בנדיבות)
פפריקה מתוקה
פלפל שחור
כמון
כורכום
1 ראש שום מפורק ופרוס
לפרוסות
1 פלפל אדום
1 עגבניה גדולה (או 7 עגבניות
שרי)
פלפלון ירוק חריף- או יותר למי
שאוהב הרבה חריפות
חומס מבושל

אופן ההכנה:

משרים את מנות המושט במים עם מיץ לימון
ומלח גס למשך כ-10 דקות. שוטפים היטב
ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.
מזלפים שמן בנדיבות על מנות הדג שבתבנית.
מפזרים מלח הימאליה ישירו מהמטחנה
מתבלים בפפריקה מתוקה, כמון, כורכום ופלפל
שחור.
חוצם את הלימון לחצי וסוחטים חצי לימון על
מנות הדג.
מפזרים שיני שום פרוסות
פורסים פלפל לרצועות ועגבניות לקוביות.
עגבניות שרי פורסים לפרוסות.
מפזרים פלפלים על הדג.
סוחטים את העגבניות החתוכות על הדג ואז
מפזרים מעל הדג.
אם אוהבים חריף מפזרים טבעות פלפלון ירוק
חריף מעל הדג
מפזרים טימין וכוסברה.
סוחטים את חצי הלימון השני על הירקות ושוב
טוחנים מלח.
מכסים ואופים בתנור ב 200 מעלות כ-25 דקות



פחזניות איני באילוי ירקות:

מצרכים:

1 ו 1/4 כוסות מים
50 גרם מרגרינה
קורט מלח
כוס וחצי קמח
4 ביצים

למלית:

2 בצל קטן קצוץ
1 גזר מגורר דק
1 פלפל חתוך
לקוביות קטנטנות
מעט כרוב לבן קצוץ
מלח
פלפל

הוראות הכנה:

שמים מים בסיר קטן. מוסיפים מרגרינה והמלח. מבשלים להמסה מלאה של המרגרינה. כאשר הנוזלים מבעבעים, מסירים מהאש ומוסיפים את הקמח. מערבבים עד לקבלת גוש בצק שנפרד מדפנות הסיר.

מעבירים לקערת מיקסר והוסיפי את הביצים, אחת אחת.

מערבלים לקבלת עיסה אחידה אחיד.

מרפדים תבנית בניר אפיה.

מעבירים את העיסה לשקית זילוף שבקצהו צנטר כוכב גדול. מזלפים כוכבים קטנים על ניר האפיה.

אופים בתנור שחומם מראש ל 220 מעלות כ-20 דקות להשחמה נאה.

מצננים.

בינתיים מאדים את הירקות במעט שמן. כאשר הירקות מתרככים, מוסיפים מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

חוצים כל פחזניה כמעט עד הסוף וממלאים בירקות.

מגישים חם עם רוטב פטריות



בורקט תפוחי אדמה ופטריות

מצרכים:

- 6 תפוחי אדמה גדולים מבושלים במי מלח. מסוננים מנוזלים
- 4 כפות שמן
- 1 בצל קצוץ
- 1 שימורי פטריות - קצוצות יותר מגודלם בשימורים
- מלח
- פלפל שחור
- ביצה טרופה
- שומשום שחור ולבן

הוראות הכנה:

- מטגנים את הבצל והפטריות בשמן עד שהבצל משחים קלו.
- יוצקים את הבצל, פטריות ושמן על תפוחי האדמה. מוסיפים מלח ופלפל. מועכם בממערך פירה. הבצל לא ימערך ממש וכן הפטריות.
- מקררים את הפירה שלא יהיה חם.
- פותחים את בצק העלים וחותכים לרוחב לרצועות של 10 ס"מ. כל רצועה חותכים - מלבנים.
- מניחים תלולית מתערובת הפירה במרחק של כסנטימטר מהקצה הצר של המלבן. מגלגלים לגליל. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה כשהחיבור למטה.
- כך מכינים את כל הבורקסים
- חורצים בסכין 3 חתכים באלכסון בכל בורקס.
- מושחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום שחור ולבן
- אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה



תפוח אדמה אונקרט

מצרכים:

- 8 תפוז"א בינוניים
- 2 בצל
- מעט שמן לטיגון הבצל
- 1 שמנת לבישול - מיכל גדול
- 1 כוס חלב
- 2 כפות קורנפלור + 1/3 כוס מים, או 3 כפות אבקת מרק פטריות
- 2 כוסות פתיתי גבינה צהובה
- 1 קופסא שימורי פטריות
- מלח
- פלפל שחור
- מעט אגוז מוסקט (לא חובה)

אופן ההכנה:

- מתחילים בבישול התפוח אדמה בסיר גדול שמים תפוז"א בקליפה. מכסים במים ומוסיפים מלח מבשלים כ-25 דקות.
- מכבים את האש ומשאירים את תפוחי האדמה בסיר עד שהמים מתקררים.
- מקלפים את הקליפה- היא מקלפת בקלות אחרי הבישול
- מניחים בצד ומכינים רוטב:

רוטב:

- בסיר קטן מטגנים בצל קצוץ גס בשמן עד להשחמה קלה. מוסיפים פטריות חתוכות. מטגנים עוד כדקה. מוסיפים שמנת לבישול וחלב. מבשלים כ-3 דקות תוך כדי ערבוב.
- מוסיפים מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט
- מוסיפים אבקת מרק פטריות או לחילופין מוהלים קורנפלור במים קרים להמסה מלאה ומוסיפים לסיר. מערבבים היטב עד שמתקבל קרם חלק. מבשלים עוד כדקה. מסירים מהאש ומוסיפים 1 ורבע כוסות גבינה צהובה. מערבבים להמסה של הגבינה הצהובה. את יתר הגבינה הצהובה שומרים בצד

- מרפדים תבנית בניר אפיה. פורסים את תפוחי האדמה לפרוסות בעובי של כ-1/2-3/4 סנטימטר. מסדרים שכבה של תפוחי אדמה ויוצקים מעט מהרוטב באופן שיכסה את כל תפוחי האדמה, אבל לא צריך לכסות לגמרי. מסדרים עוד שכבת תפוחי אדמה ושוב רוטב. מסיימים בשכבת רוטב.
- מכסים בניר כסף ואופים בתנור בחום של 200 מעלות כ-25-30 דקות.
- מסירים את ניר הכסף ומפזרים את יתרת הגבינה הצהובה. אופים מגולה למסה והשחמה של הגבינה הצהובה.



קיש בצל ופטריות

לקלתית הקיש:

2 תבניות עגולות קטנות או 2 תבניות מוארכות

בצק פריך מלוח

2 כוסות קמח

200 גרם מרגרינה קרה או 1 כוס שמן

1 ביצה

1 כפית מלח

3 כפות מים קרים

אופן ההכנה:

שמים הכל במעבד מזון בלהב מתכת. מפעילים. בתחילה יראה שהבצק לא מתגבש אבל אחרי כמה דקות הבצק יתגבש לבצק רך ונעים. אם הבצק מתפורר ולא מצליח להתגבש- מוסיפים עוד מעט מים.

עוטפים בניילון ומקררים כשעה במקרר.

לפני השימוש מניחים מספר דקות על השיש ואז מרדדים על משטח מקומח.

מרפדים בבצק תבנית פאי מרופדת בניר אפיה מהדקים היטב לתחתית ולדפנות ונפטרים משאריות הבצק שמעבר לקצה הדפנות.

מכינים מלית:

3 כפות שמן

2 בצלים גדולים קצוצים

3 קופסאות שימורי פטריות או 3 סלסלאות טריות

1 כף מלח

1/2 כפית פלפל שחור

3 ביצים

3/4 כוס קמח

2 כפות אבקת מרק בצל או פטריות

1/2 כוס חלב סויה

1/2 כוס שמנת פרווה לבישול

אופן ההכנה:

מטגנים בצל בשמן ומוסיפים פטריות. מטגנים להשחמה. מוסיפים תבלינים חלב סויה ושמנת. מכבים את האש ומוסיפים בערבוב קמח וביצים.

מערבבים היטב עד שאין גושי קמח

יוצקים לתבנית בתוך הקלתית.

אופים ב 180 מעלות כ 1/2 שעה עד שהפאי מתגבש ואינו רוטט.

אם רוצים לחסוך זמן, ממלאים מהמלית בתבנית שקעים מסיליקון ואופים כפשטידות אישיות, או בתבנית אינגליש כפשטידה גדולה. זמן האפיה בפשטידה גדולה כשעה.





אופן ההכנה:

מערבבים קטשופ וחרדל.

מרדדים את בצק העלים וחותכים ממנו מלבנים ברוחב של כ 20- ס"מ על 10 ס"מ

מורחים בתערובת הקטשופ והחרדל. מניחים עיגול פסטרה אחד ועוד אחד לצידו באופן שיכסה את כל העלה. מגלגלים כמו רולדה וסוגרים לעגול. חותכים בקצוות לא עד הסוף לקבלת מראה של פרח. מושחים בביצה טרופה וזורים שומשום וקצאח. אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות להשחמה נאה.

בורקס פסטרה

מצרכים:

חבילה בצק עלים

חבילה פסטרה הודו דל שומן

1/2 כוס קטשופ

1/4 כוס חרדל

ביצה למשיחה

שומשום וקצח לזריה



אופן ההכנה:

מטגנים בשמן את השום, הבצל והפלפלים עד לריכוך

מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים עד שמתקבל רוטב חלק.

יוצקים על הפסטה לאחר צינון ומערבבים היטב.

פסטה ברוטב אדום

לרוטב:

4 שיני שום כתושות

3/4 כוס קוביות פלפל אדום קטנות

1 בצל קצוץ דק

3 כפות שמן

1 רסק עגבניות 250 גרם

1 כפית טימין

חופן פטרוזיליה קצוצה או 1 כף פטרוזיליה יבשה

1/2 כפית מלח, 2 כפות סוכר חום

1 כף רוטב צ'ילי מתוק

1/2 כוס מים

מצרכים:

1 חבילה פסטה

מבושלת

במי מלח לפי

ההוראות.



פרחי פירה

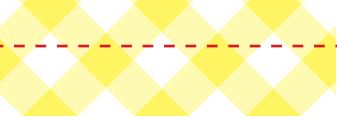
מכינים פירה מ-4 תפוזי גדולים. מועכים היטב

אופן ההכנה:

מעבירי לשקית זילוף או שקית הקפאה בהיעדר שקית זילוף
מחוררים חור בקצה בקוטר של כסנטימטר
מזלפים מהפירה בלחיצות בשלוש שכבות אחד על השני.
אופים ב 180 מעלות כחצי עד להשחמה נאה. מגישים עם או בלי רוטב.
לגיוון: אפשר לחצות כמעט עד הסוף לרוחב ולמלא כפחזנית בכבדים, ירקות וכיוצ"ב

מוסיפים:

2 ביצים
3 כפות קמח
תבלינים כרצונכם
מעט שמן
התערובת צריכה להיות נוחה לזילוף.
אם היא קשה מדי מוסיפים עוד קצת שמן או עוד ביצה



תפוחי אדמה בתנור

מצרכים:

6 תפוזי גדולים חתוכים לאצבעות לא גדולות מדי
1/3 כוס שמן
פלפל שחור
מעט שום כתוש
1/2-3/4 כוס אבקת מרק בצל

אופן ההכנה:

מערבבים הכל בתבנית.
אופים מכוסה כשעה וחצי.
מדי פעם מערבבים. אחרי כ 3/4 שעה מוסיפים 1 כוס מים.
10 דקות אחרונות מגולה.
אם התפוזי עדיין לא רכים אופים עוד קצת



רוזאלק בשרי

- מנה ראשונה טעימה ומוצלחת במיוחד, כ-30 יחידות

אופן ההכנה:

שמים בקערה את רכיבי הבצק, למעט מים. מתחילים לעבד בצק ביד. מוסיפים מים לפי הצורך עד שמתקבל בצק נח לעבודה ולא דביק מדי (קצת דביק זה בסדר גמור) שמים את הבצק בקערה בצד. מכסים בניילון שלא יתייבש

מכינים מלית:

במחבת מטגנים את הבצלים בשמן עד להשחמה נאה. שמים בקערה את הבשר הטחון והתבלינים. מוסיפים את הבצלים המטוגנים + שמן הטיגון מערבבים היטב לעיסה אחידה. מקמחים היטב את פני הבצק מלמעלה ומרדדים את כדור הבצק על משטח מקומח היטב לעלה מלבני גדול (בערך 35 ס"מ גובה, 50 ס"מ אורך) מורחים את מלית הבשר על העלה. מוודאים שיש מתערובת הבשר על פני כל העלה. חוצים את עלה הבצק ל-2 ברוחב (2 רצועות מלבניות כ-17.5 ס"מ גובה, 50 אורך) חותכים את רצועות הבצק למשולשים. מגלגלים לרוגעלך מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. מברישים בביצה טרופה ומפזרים שומשום. אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות מגישים עם רוטב פטריות.

לבצק:

3 כוסות קמח
2 ביצים
2 כפות חומץ
1/2 כף מלח
1/3 כוס שמן
מים לפי הצורך

למלית:

500 גרם בשר/עוף/הודו טחון
2 בצלים בינוניים קצוצים דק
2 כפות שמן
1 כף כמון
מעט מלח
1/2 כוס כוסברה קצוצה דק דק, או 2 כפות כוסברה יבשה
1 כפית פפריקה מתוקה

לציפוי:

ביצה טרופה
שומשום, קצח, פרג - כולם יחד
או חלקם



תפוחי אדמה ברוטב וצ'יפס

אופן ההכנה:

התיבול כאן הוא מה שאנחנו אוהבים אפשר להשמיט מה שלא אוהבים, או לא מוצאים.

חוצים תפוחי אדמה קלופים לחצי לאורכם.

שופכים שמן זית או שמן צמחי בתבנית מרופדת בניר אפיה. לא מתקמצנים על השמן, תשפכו בשפע.

לוקחים חצי תפוחי אדמה ומגלגלים בשמן עד שכולו מכוסה שמן. ממקמים אותו בתבנית על הצד החתוך. כך "משמנים" את כל תפוחי האדמה.

ממליחים- אני משתמשת במלח הימאליה ישירות מהמטחנה. טוחנת מלח מעל לתפוח האדמה המשומנים אפשר לפזר מלח רגיל.

מפזרים כורכום, פפריקה מתוקה- לא הרבה.

מעט פלפל שחור.

אני אוהבת לתבל גם בתבלין לצי'פס. אפשר להשיג בחנויות. בזהירות כי זה קצת חריף.

כוסברה- קוצצים דק ומפזרים מעל

טימין- מפזרים מעל

רוטב ברביקיו או רוטב צ'ילי מתוק - אני אוהבת יותר את הברביקיו כאן. מזלפים פסים של רוטב על תפוחי האדמה.

מפזרים קצח

אופים ב 200 מעלות בערך 25 דקות, גלוי. בשלב גבוה של התנור. תפוחי האדמה מוכנים כאשר הם מקבלים כתמים חומים מבחוץ, זה אומר שהם קריספיים. סכין תבדוק אם הם מוכים גם בפנים.

אפשר גם פחות זמן רק עד שרך אבל זה לא יהיה קריספי.



תפוחי אדמה שבורים

מצרכים:

6 תפוחי אדמה בינוניים, עם קליפה, שטופים
שמן זית בנדיבות
מלח
פלפל
שום כתוש
מעט ציילי גרוס
פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

מבשלים את תפוחי האדמה השטופים עם הקליפה בשלמותם במים עם מלח עד לריכוך כמעט מלא. מסננים, שוטפים וממתינים שיתייבשו. שמים בתבנית מועכים רק למעלה בממערך פירה באופן שתפוחי הרדמה "יתפוצצו" וחלק מהפנים שלהם יתגלה. מזלפים שמן זית בנדיבות מפזרים מלח, פלפל שחור, ציילי גרוס, שום כתוש ופטרוזיליה קצוצה צולים ב 200 מעלות כחצי שעה עד שתפוחי האדמה שחומים ממש החלק התחתון יהיה קריספי במיוחד. גם החלק העליון והפנים רך ונימוח בהגשה מזלפים מעט מן זית ומפזרים פטרוזיליה קצוצה טריה





תפוחי אדמה ובטטות בתנור

מצרכים:

5 תפוחי אדמה בינוניים חתוכים לקוביות לא קטנות
5 בטטות חתוכות לפרוסות עבות (כשתי סנטימטר). אם הבטטות רחבות, חוצים כל פרוסה ל-2.

שמים את תפוחי האדמה והבטטות בקערה גדולה.

שופכים מעליהם:

1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק

1 כף מלח

1/3 כוס שמן

1 כף כורכום

2 כפות פפריקה מתוקה

1 כפית פלפל שחור גרוס

1 כפית צ'ילי גרוס

2 כפות אורגנו

אופן ההכנה:

מערבבים את תפוחי האדמה והבטטות היטב עם רכיבי התיבול.

מעבירים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בנייר אפיה.

מכסים בנייר כסף

אופים ה 200 מעלות כשעה (עד שתפוחי האדמה רכים)





פשטידת בטטות

- מתכון לתבנית אינגליש ארוכה -

מצרכים:

- 5 בטטות בינוניות חתוכות לקוביות קטנות
- 1/4 כוס שמן
- 4 ביצים M או 3 L
- 1 כוס קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1 בצל קצוץ או 2 כפות אבקת מרק בצל
- מלח
- שומשום לבן ושחור

אופן ההכנה:

שמים קוביות בטטה בתבנית ומערבבים עם שמן אופים ללא כיסוי בתנור עד לריכוך כמעט מלא של הבטטות. מוסיפים לבטטות אבקת מרק בצל, מלח, קמח, ביצים ואבקת אפיה ומערבבים היטב משטחים בתבנית אינגליש ארוכה מרופדת בניר אפיה. זורים שומשום שחור ולבן אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה נאה.



פסטה פיצה

מצרכים:

פסטה מבושלת מכל סוג, אפשרי גם ספגטי
רוטב פיצה שאוהבים בבית או מהמתכון שבסוף מתכון זה. ככוס
וחצי לכל חבילת פסטה

פטרוזיליה יבשה

ככוס וחצי גבינה צהובה מגורדת לכל חבילת פסטה

אופציונאלי-

פטרויות, זיתים, תירס, בצל מטוגן, קוביות עגבניה או פלפל וכו'

אופן ההכנה:

מערבבים את הפסטה בעודה רותחת עם יתר הרכיבים. מחכים
שהגבינה צהובה תהפוך לפסים "מסטיק גבינה" בלשון הקטנים.
זזהו.

רוטב פיצה:

1 בצל קצוץ דק- מטוגן לשקיפות.

1 רסק עגבניות 250 גרם

1/3 כוס שמן זית

מלח

פלפל

אורגנו

3 שיני שום כתושות

1 עלה בזיליקום קצוץ

3 כפות שמנת לבישול





פיצה ספגטי

מצרכים:

- 1 חבילת ספגטי מבושלת
- על פי הוראות היצרן במי מלח
- 4 ביצים
- 1 כף מלח
- לרוטב עגבניות:
- 1 רסק עגבניות גדול
- 4 שיני שום
- מלח
- פלפל שחור
- 3 כפות סוכר חום
- 2 כפות אורגנו
- 1/3 כוס שמן
- 2 כפות מיונז
- מים לפי הצורך
- פרוסות גבינה צהובה או פתיתי גבינה צהובה

אופן ההכנה:

- מסננים את הספגטי ושוטפים במים קרים.
- מערבבים עם הביצים והמלח משטחים בתבניות לפי בחירה, מרופדות בניר אפיה.
- אופים ב 180 מעלות 20 דקות
- טוחנים את כל רכיבי הרוטב לרוטב חלק. טועמים ומתקנים תיבול לפי הצורך
- מורחים בנדיבות על הספגטי האפוי מפזרים פתי גבינה צהובה או שמניחים פרוסות גבינה צהובה צמודות זה לזה על כל התבנית
- מפזרים אורגנו, זיתים או מה שרוצים. אפשר גם רק גבינ"צ
- אופים עוד כרבע שעה עד להמסה מלאה של הגבינה ובעבוע שלה.
- מגישים חם, נפרס בקלות





קיינוחים





מצרכים:

1 ריצי' גדול 500 מ"ל

1 כוס סוכר

8 ביצים מופרדות

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל.

מוסיפים סוכר בהדרגה עד

שמתקבל קצף נוקשה.

מוסיפים חלמונים וריצי' גולמי

ללא הקצפה במהירות ערבול

נמוך עד לערבוב מוחלט של

הרכיבים.

זהו.

יש לנו גלידת וניל בסיסית.

מכאן משחקים איך שרוצים.

רעינות לגיוון טעמים:

-סירופ מייפל + פקאן סיני גרוס

-קרם נוגט + קרוקנט אגוזי לוז

-חמאת בוטנים + קרוקנט בוטנים

-קרם חלבה

-קרם קפוצ'ינו

-צבע מאכל ירוק ומעט תמצית

מנטה

-תמצית פיסטוק, צבע מאכל ירוק

ופיסטוק גרוס

-שברי עוגיות אוראו או כל עוגיה

אחרת

300- גרם שוקולד מומס

-תמצית תות + מחית תות

-ריבת חלב פרווה

-שוקולד מגורד

-קרם קרמל מלוח + שברי בייגלה

וכן על זו הדרך כל מה שתרצו----

פתוח לדמיון.

מוסיפים טעם נבחר. מערבבים

במיקסר במהירות נמוכה עד

לערבוב מלא. מעבירים לקופסא

ומקפיאים.

קטאות גלידה

אופן ההכנה:

מכינים גלידת בסיס ומגוונים בטעם שרוצים.
משטחים את הגלידה בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה או ניילון בשכבה בעובי של כ-2 ס"מ מעל לגלידה, מניחים ביסקויטים בצפיפות ומעבירים להקפאה. אחרי הקפאה טובה מוציאים את התבנית מההקפאה בסכין חדה ולא משוננת חותכים בין הביסקויטים. עכשיו יש לנו מלבני גלידה שבצידם האחד יש ביסקויט מחלצים מהתבנית מסוגרים כל מלבן בעוד ביסקויט לקסטה. אפשר לעצור כאן או- להקפיא ובינתיים להמיס שוקולד. אחרי שהשוקולד נמס, טובלים כל קסטה בשוקולד מומס



אוס פיסטוק-וניל

מצרכים:

10 ביסקויט פתיבר בטעם פיסטוק,
או בטעם וניל אם אין
בטעם פיסטוק- מרוסק
1 ריצ' גדול 500 מ"ל
250 גרם קרם וניל
2 כפות קרם פיסטוק
1 כף תמצית פיסטוק
50 גרם שוקולד מריר
פיסטוקים לא קלויים,
שבורים לקישוט
קציפות מיני לקישוט- לא
חובה
מעט צבע מאכל ירוק-
לא חובה

אופן ההכנה

שמים ככף ביסקויטים מרוסקים
בתחתית כל כוס
מקציפים ריצ' לקצף יציב ומוסיפים את
קרם הוניל.
מחלקים לחצי.
מזלפים מעט ממחצית הקרם לתחתית
הכוסיות מעל לפירורי הביסקויט. טופחים
על השיש בעדינות שישתטח. למה
בעדינות? כי אחרת הביסקויטים יקפצו
ויתערבבו בשכבה הלבנה, וחבל.
את היתר מניחים בצד
למחצית השניה מוסיפים את קרם
הפיסטוק, תמצית הפיסטוק ואת הצבע
מאכל. מוסיפים מעט מים כדי שיהיה
נח לזילוף וישתטח בקלות. התערובת
לא צריכה להיות נוזלית, רק לא ממש
נוקשה. משהו כמו מרקם של גבינה
לבנה
ממלאים מעל לשכבה הלבנה.
מוסיפים מעט מים ליתרת הקרם הלבן
וממלאים מעל לשכבת הפיסטוק. גם
כאן המרקם צריך להיות דומה למרקם
של גבינה לבנה.
מקשטים בשברי פיסטוק וקציפות מיני



אוס שוקולד-דובדבן

מצרכים:

- 1 ריצ' גדול 500 מ"ל
- 2. 5 כוסות מלית דובדבנים
- 300 גרם שוקולד מריר
- 250 גרם קרם וניל
- מים לדילול המלית והמוס

אופן ההכנה:

מדללים 1 כוס מלית דובדבנים במעט מים כדי שלא יהיה ממש סמיך

שמים כף בתחתית כל כוס.

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה. מחלקים לשליש ושתי שליש.

ממיסים שוקולד מריר. מוסיפים 2/3 ל 1/3 הריצ' לקבלת מוס שוקולד. מדללים מעט במים שלא יהיה נוקשה מדי.

ממלאים בזהירות שכבה לא גבוהה מעל למלית. טופחים מעט על השיש שישתטח.

מוסיפים מלית וניל לריץ' הנותר (2/3)

מחלקים לחצי

שמים חצי מהריצ' שנותר (מה 2/3) בכלי עם המלית הנותרת + השוקולד הנותר וטוחנים יחד במקל. מוסיפים מעט מים שלא יהיה נוקשה מדי. מערבבים היטב וממלאים בזהירות מעל שכבת המוס שוקולד. טופחים מעט על השיש שישתטח

ממלאים את הריצ' הנותר (שיש בו גם מלית וניל) מעל לשכבת הדובדבנים. אם צריך מדללים גם אותו במעט מים

מקשטים איך שרוצים

כוס לימון-פסיפלורה

-אפשר להמיר במנגו, קיווי, תות וכו' -

מצרכים:

1 ריץ' גדול 500 מ"ל
250 גרם קרם לימון
(חנויות למוצרי אפיה)
או לחילופין:
2 כפות פודינג וניל, 1
כף אבקת סוכר,
2 כפות מיץ לימון
150 גרם שוקולד
לבן פרווה
1 כף שמן
5 כוסות קוביות
פסיפלורה קפואים -
או פרי קפוא אחר,
או פרי לא קפוא
5 כפות אבקת סוכר
מים לדילול המוס
לפי הצורך כדי שיוכל
להשתטח בדפיקה
על השיש.

אופן ההכנה:

מקציפים ריץ' לקצף נוקשה.
מוסיפים קרם לימון או את התחליף.
ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומוסיפים
מערבבים היטב.
מוסיפים מעט מים כדי שיוכל להשתטח.
מזלפים מעט לכל כוס
לוקחים כוס של פסיפלורה וטוחנים.
מוסיפים ג-3 כפות מהריץ' ו-5 כפות
אבקת סוכר. הפסיפלורה מאוד חמוצה.
בפרי אחר אפשר להפחית באבקת
הסוכר.
מתקל רוטב. טועמים שמספיק מתוק.
ממלאים מעט מעל לשכבת המוס לימון.
מפרישים קוביות פרי כמנין הכוסות
ושמים בצד לקישוט.
טוחנים במקל את הריץ' המוקצף עם
הפסיפלורה הנותרת.
מזלפים מעל לרוטב. זה בסדר אם
הרוטב קצת עולה. מזלפים מהצדדים
פנימה.
מקשטים בקובית פרי
אני הוספתי קציפות וכדור מוזהב ממולא
וקוקוס מקורמל

אוס תותים

מצרכים:

- 1 ריצ' גדול 500 מ"ל
- 150 גרם שוקולד לבן פרווה
- 3 כפות פודינג וניל
- 2 כפות שמן
- 4 כוסות תות קפוא
- 2 ג'לי תות

אופן ההכנה:

מכינים ג'לי תות לפי הוראות היצרן. מניחים כוסות באלכסון בתבנית ביצים וממלאים בצורה שיתמלא באלכסון עד שהג'לי מגיע גם לצד השני של הכוסות ונח באלכסון בכוסות

ממתינים להתקשות של הג'לי. רצוי בקירור

שמים את התותים בקערה גדולה מוסיפים להם 2/3 מהריצ'

טוחנים יחד בעזרת מקל מטחנה או בבלנדר. התערובת תהיה בהירה ותפוחה.

מוסיפים פודינג וניל וטוחנים עוד קצת להסמכה של התערובת. זה לא סמיך כמו קצת אבל לא נוזלי כמו מים.

ממלאים בכוסיות עד לגובה סוף

האלכסון של הג'לי.

מעבירים להקפאה להתקשות. צריך בערך 20 דקות.

אחרי התקשות, מקציפים את יתרת הריצ' עם מה שנותר ממוס התותים. מקציפים במשך כמה דקות עד שהתערובת הופכת לקרם.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומוסיפים.

אם התערובת לא נוקשה מספיק לזילוף - מוסיפים לה פודינג וניל להסמכה. נסו קודם להקציף עוד כי אמור בהחלט להיות כמו קרם לזילוף.

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר כוכב ומזלפים כוכב גדול מעל שכבת מוס התות אפשר לקשט בשוקולד לבן

מוס שוקולד עשיר

מצרכים:

- 1 ריצ' גדול
- 350 גרם שוקולד מריר איכותי
- 3 כפות שמן
- 1 כף ליקר שוקולד איכותי
- מעט מים לדילול המוס במקרה הצורך

אופן ההכנה:

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה. מוסיפים את כל השוקולד + ליקר לריצ' ומערבבים היטב. מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש.

ממלאים בכוסות עד ל 3/4 גובה הכוסות. דופקים בעדינות על השיש כדי שהמוס ישתטח בכוס.

מקשטים איך שרוצים. אני קישטתי במוס וניל וקצפית שאיבקתי באבקת איבוק ברונזה ובקרוקנט אגוזי לוז



מוס שוקולד-נוגט

מצרכים:

1 ריצ' גדול
350 גרם שוקולד מריר איכותי
3 כפות שמן
250 גרם קרם נוגט
מעט מים לדילול המוס במקרה הצורך.

אופן ההכנה:

מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.
ממיסים 350 גרם שוקולד עם השמן.
מוסיפים לריצ' מעט יותר ממחצית השוקולד המומס ואת קרם הנוגט. מערבבים היטב.
מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש. מחלקים ל $1/3$ ו $2/3$
ממלאים את $2/3$ המוס בכוסות עד ל $2/3$ גובה הכוסות. דופקים בעדינות על השיש כדי שהמוס ישתטח בכוס.
לשליש הנותר של המוס מוסיפים את יתרת השוקולד המומס וממלאים מעל לשכבת המוס הבהיר יותר.



חוט שוקולד-חמאת בוטנים

מצרכים:

200 גרם ביסקויטים טחונים גס
1/2 כוס קרוקנט בוטנים
1 ריצ' גדול 500 מ"ל
250 גרם שוקולד מריר
1 כף ליקר שוקולד איכותי
2 כפות קרם וניל
2 כפות שמן
מעט מים לדילול המוס
1 ו 1/4 כוסות חמאת בוטנים

אופן ההכנה:

מערבבים קרוקנט עם ביסקויטים טחונים. שמים ככף מהתערובת בתחתית כל כוס מקציפים את הריצ' לקצף נוקשה. מחלקים ל 1/4 ו 3/4 ממיסים שוקולד ושמן ומוסיפים ל 3/4. מוסיפים ליקר שוקולד ו 1/4 כוס חמאת בוטנים. מוסיפים מעט מים כדי שלא יהיה נוקשה מדי וניתן יהיה לשטח את המוס בדפיקות עדינות על השיש

ממלאים את הכוסות עד לגובה 3/4 מגובה הכוס. לרבע הריצ' הנותר מוסיפים קרם וניל ו-1 כוס חמאת בוטנים. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר כוכב ומזלפים כוכב גדול בכל כוס. אפשר לדלל במעט מים ולשים כשכבה שטוחה מעל לשכבה הכהה. מקשטים איך שרוצים. אני קישטתי בקציפת ובסוכריות ברונזה

מוס לזאוס

מצרכים:

- 1 ריצ' גדול 500 מ"ל
- 300 גרם שוקולד מריר
- 2 כפות שמן
- מעט מים לדילול
- 300 גרם קרם לוטוס
- עוגיות לוטוס או כל ביסקויט אחר
- קוקס מקורמל לקישוט

אופן ההכנה:

- מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.
- ממיסים 200 גרם שוקולד עם שמן
- מחלקים את הריצ' ל בערך $1/5$, $3/5$, $1/5$
- ל $1/5$ אחת מוסיפים את השוקולד המומס. מוסיפים מעט מים לדילול המוס כדי שישתטח בכוסית.
- ממלאים מעט ממוס השוקולד בכל כוסית. משטחים בדפיקה קלה על השיש.
- מוסיפים קרם לוטוס + את יתרת מוס השוקולד.
- אם המוס נוקשה מדי מוסיפים מעט מים.
- שמים בצד כחצי כוס מהמוס לוטוס. ממלאים את היתרה מעל למוס השוקולד.
- מוסיפים את מוס הלוטוס ששמנו בצד ל $1/5$ הנותרת של הריצ' המוקף ומזפים מעל למוס הלוטוס.
- ממיסים 50 גרם שוקולד חוצים כל עוגיה לחצי וטובלים את הקצה באלכסון בשוקולד.
- נועצים במוס מפזרים מעט קוקוס מקורמל

אוס שוקולד-קפוצ'ינו

מצרכים:

- 1 ריצ' גדול 500 מ"ל
- 250 גרם קרם קפוצ'ינו
- 300 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות שמן
- 1 כף ליקר שוקולד או קפה איכותי

מצרכים:

- מקציפים ריצ' לקצף נוקשה.
- מחלקים ל- 2
- לחצי מוסיפים קרם קפוצ'ינו
- לחצי השני שוקולד מריר מומס בשמן וליקר
- מדללים מעט כדי שניתן יהיה למלא בקלות.
- המוס צריך להיות נוקשה אבל לא כמו קרם לזילוף.
- ממלאים בכוסות
- אפשר בכוסות מחולקים כמו בתמונה
- ואפשר בכוסות אחרים ב- 2 שכבות
- מקשטים איך שרוצים



טרייפלס

הכנה קלה קלה. מבטיחה, שעה והם מוכנים. כולל הכנת העוגות. באמת. עובדים על הכל יחד. איך? הנה כבר. אבל קודם תכירו אותם: טרייפל אוכמניות, טרייפל קרם קרמל, טרייפל שוקולד קיבלתי 45 כוסות. 15 מכל סוג. אז ממה הם מורכבים?

מצרכים:

עוגת שוקולד ועוגת וניל. מתכון אחד. לחצי מוסיפים קקאו.

2 ריצ' גדולים
סה"כ ליטר ריצ'

500 מ"ג

קרם קרמל קנוי

500 מ"ג מלית

אוכמניות

300 גרם

שוקולד מריר

שנתחיל?

מכינים עוגות:

8 ביצים M

2 כוסות סוכר

1.5 כוסות שמן

1 אבקת אפיה

1.5 כוסות מים
פושרים

5 כוסות קמח

1/2 כוס קקאו

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ-3 דקות. מקציפים במהירות גבוהה עם הוו של הבחשות

מוסיפים שמן בקילוח דק.

מורידים מהירות הקצפה ומוסיפים אבקת אפיה, קמח ומים לסירוגין. מערבבים עד שהקמח נטמע בתערובת והיא חלקה.

מרפדים 2 תבניות אפיה בניר אפיה. יוצקים מחצית מהבלילה לתבנית אחת.

מוסיפים קקאו לתערובת הנותרת ויוצקים לתבנית השניה.

אופים ב 180 מעלות כ-20-15 דקות עד שהעוגות יבשות.

מקררים.

בעזרת הכוס שבה נשתמש קורצים עיגולים מהעוגות

אם הכוס לא עגולה ולא שווה בקוטר בתחתית ולמעה אפשר לפורר את העוגה ולשים פירורים במקום עיגול עוגה.

שמים בכל כוס עיגול עוגה כהה.

מקציפים כ-800 מ"ל מהריצ' לקצף נוקשה.

מחלקים ל-3.

כל שליש מחלקים לשליש ו-2/3

לאחד מה 2/3 מוסיפים 250 מ"ג מלית אוכמניות

ל 2/3 השני 250 קרם קרמל

ל 2/3 השלישי- ממיסים שוקולד עם 200 מ"ל ריצ' לקבל גנאש. מוסיפים כמחצית מהגנאש.

מעבירים לשקיות זילוף

ממלאים מעט בכוסיות. כל סוג בשליש מכמות הכוסיות.

מדללים 250 מ"ג מלי אוכמניות ו 250 מ"ג קרם קרמל במעט מים כדי שלא יהיה סמיך מדי. מדללים כמובן כל אחד בנפרד.

מעל כל קרם יוצקים ככף וחצי מהרוטב המתאים.

רוטב קרמל על הריצ' עם הקרמל

רוטב אוכמניות על הריצ' עם מלית האוכמניות

גנאש שוקולד- ממה שנותר על הריצ' עם הגנאש.

ישאר לנו רוטב מכל סוג. נשתמש בו עוד רגע

דוחפים עיגול עוגה בהירה מעל כל רוטב.

נשארנו עם 3 חלקים של 1/3 מהריצ' המוקצף.

לכל שליש מוסיפים את אחד הרטבים ומזלפים מעל לעוגה הבהירה.

מקשטים איך שרוצים.





ארטיק אה פרוטה

קינוח קליל מהסוג שמכינים בדקות ספורות ממש

מצרכים:

חצי קילו פרי קפוא- לפי בחירה, אפשר לערבב כמה סוגי פירות
1 מיכל ריצ' 250 מ"ל, אפשר גם יותר למרקם אורירי יותר. ככל
שיחס הריצ' עולה ביחס לפרי המרקם יותר קרמי ופחות קרחי
סוכר לפי הטעם. אני השתמשתי בנוזל סטיביה.

אופן ההכנה:

שמים את כל הרכיבים בקערה גדולה וטוחנים במקל.
ממלאים תבניות ארטיק. נועצים מקל ושולחים להקפאה
מחלצים
אפשר לטבול בשוקולד לבן מומס עם מעט שמן



אוס חצי חצי - שוקולד וחמאת בוטנים ל-18 כוסות חצי חצי

מצרכים:

- 1 ריצ' 500 מ"ל
- 1 קופסא 250 גרם קרם נוגט
- 300 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות שמן
- 3 כפות גדושות חמאת בוטנים
- קרוקנט בוטנים, קוקוס מקורמל- לא חובה

אופן ההכנה:

- | | |
|---|---|
| מזלפים לחלק אחד של הכוס | שמים את הריצ' בקערה גדולה או במעבד מזון. |
| לחלק הריצ' השני מוסיפים את שליש השוקולד המומס הנותר + קרם נוגט. | קציפים במוט או במעבר מזון עם להב מתכת. לא במיקסר עם וו הקצפה. |
| מזלפים לחצי הכוס השני. | מקציפים עד שמתקבל קרם חלק, מבריק ונוקשה (אבל לא כמו קצפת) |
| מקשטים בקרורנט וקוקוס מקורמל. | מחלקים את הריצ' ל-2. |
| הערה: התערובת לא ממש נוקשה. וזה בסדר. מקפיאים. | ממיסים שוקולד מריר עם שמן. |
| מוציאים מהקפאה כ-10 דקות לפני ההגשה | מוסיפים 2/3 מהשוקולד לחצי אלד של הריצ' + חמאת בוטנים. |





אוס שוקולד קפה

לתבנית אינגליש אחת ארוכה (ממליצה על תבנית
מביר שבפנים יש ציפוי פלסטיק, חד פעמי)

למוס:

- 1 ריצ' 250 מ"ל
- 200 גרם שוקולד מריר איכותי
- 3 כפות שמן
- 1/2 כוס סירופ שוקולד איכותי
- מעט מים, לפי הצורך
- 2 כפיות קפה נמס מומסים ב- 2 כפות מים
- 150 גרם שוקולד לבן- פרווה איכותי
- חבילת גליליות במלית שוקולד או אגוזים- פרווה

אופן ההכנה:

- מקציפים ריצ' לקצף יציב.
- בסיר קטן ממיסים שוקולד מריר עם שמן.
- מחלקים את הריצ' ל-1/3 ו 2/3.
- ל-2/3 מוסיפים שוקולד מומס וסירופ שוקולד.
- מוסיפים מעט מים לפי הצורך כדי שהמוס יהיה במרקם לא נוקשה אלא כזה שאפשר להעביר בקלות לתבנית אינגליש.
- יוצקים בתבנית אינגליש ומשטחים.
- ממיסים אבקת קפה נמס במים רותחים ומוסיפים ל-1/3 הנוותר.
- ממיסים שוקולד לבן ומוסיפים.
- משטחים 3/4 מהכמות מעל לשכבה הכהה. בעדינות.
- מסדרים גליליות לאורך.
- מכסים ביתרת המוס
- מעבירים להקפאה של לפחות לילה
- ממיסים שוקולד עם חמאת בוטנים או קרם קפוצ'ינו.
- מפרישים ממנו 3 כפות ומערבבים עם הביסקויטים הטחונים ליצירת פירורים.
- מחלצים מהתבנית ומניחים על משטח עבודה כשהחלק העליון כלפי מטה. מה שהיה בתחתית התבנית כלפי מעלה יוצקים את מה שנשאר על המוס. ממתינים כחצי דרה שלא יהיה ממש נוזלי ומפזרים פירורים
- מחזירים להקפאה
- מוציאים כמה דקות לפני ההגשה. פורסים לפרוסות

לקישוט:

- 150 גרם שוקולד מריר
- 4 כפות קרם קפוצ'ינו (אפשר חמאת בוטנים ואז יש טעם של חמאת בוטנים וזה משתלב מצויין)
- 3/4 כוס ביסקויטים טחונים





ליליות מחולאות עם הדפס

טכניקה מדהימה
לשדרוג מראה של גליליות ממולאות פשוטות

מה נצטרך?

- שוקולד מריר,
- שמן,
- קיסמים
- דף טרנספר לשוקולד

אופן ההכנה:

אחרי שכל הגלילית התגלגלה בשוקולד המומס, מנערים בעדינות עודפי שוקולד ומניחים את הגלילית על רצועת טרנספר כשצד ההדפס כלפי מעלה, כלומר בא במגע עם השוקולד. מניחים במרחק של כס"מ מהקצה. מרימים את הקצה על הגלילית ומצמידים לשוקולד ואז מגלגלים את הגלילית על הטרנספר עד שכל הגלילית עטופה בטרנספר שנצמד לשוקולד.

מקפיאם להתקשות השוקולד.
מקלפים את רצועות דף הטרנספר.
וזוהו מתקבלות גליליות הדורות במיוחד

ממלאים גליליות בכל טעם שרוצים מקפיאם.

בינתיים חותכים רצועות של דף טרנספר לשוקולד בגודל שיתאים לרוחב הגלילית + ההיקף.

לאחר שהגליליות קפאו,

ממיסים כ-200 גרם שוקולד מריר עם 2 כפות שמן. יתכן ויהיה צורך ביותר, תלוי בכמות הגליליות.

שמים את השוקולד המומס בצלחת שטוחה יחסית (למשל צלחת חד פעמית קטנה)

נועצים קיסם באחד הצדדים, בקרם הקפוא ומגלגלים את הגלילית בשוקולד.





אקלרים מחולאים בקרם קפה בציפוי גנאש שוקולד

תהליך ההכנה דורש זמן. אפשר לעבוד בשלבים.

מתחילים בהכנת בצק רבוך, כמו של פחזניה:

- 1 ו 1/4 כוסות מים
- 50 גרם מרגרינה
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1.5 כוסות קמח
- 4 ביצים

אופן ההכנה:

שמים בסיר קטן מים, מרגרינה וסוכר וניל. מבשלים לרתיחה עד שמתקבל סירופ חלק והמרגרינה נמסה לגמרי.

מנמיכים את האש ומוסיפים קמח. מתחילים לערבב בעזרת כף עד שנוצר מין כדור קצת דביק שנפרד מדפנות הסיר.

מעבירים למיקסר ומוסיפים את הביצים אחת אחת. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר כוכב גדול ומזלפים תלוליות על תבנית מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 220 מעלות כ-30 דקות עד שהאקלרים אפויים היטב וצבען שחום. מצננים.

בשלב זה ניתן להקפיא או להמשיך הלאה:

חוצים כל אקלר לחצי, אבל לא עד הסוף כמו שחוצים לחמניה.

מכינים קרם קפה:

- 1 מיכל ריצ' קטן
- 1/2 חבילה פודינג וניל
- 2 כפות אבקת קפה נמס
- 2 סוכר וניל

מקציפים את הריצ' ומוסיפים לו פודינג וניל. מקציפים עוד קצת ומוסיפים סוכר וניל ואבקת קפה נמס.

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול רחב או צנטר כוכב גדול ומזלפים פס מילוי בכל אקלר.

מכינים גנאש לציפוי:

- 125 מ"ל ריצ' (1/2 מיכל קטן)
- 250 גרם שוקולד מריר

מבשלים יחד בסיר קטן על אש נמוכה להמסה מלאה עד שמתקבל קרם חלק.

טובלים את חלקו העליון של כל אקלר בגנאש.

אם רוצים מקשטים בברס אגוזים (לא לר"ה)





סוויצ'ון - ארנב אישי

2-3 ביסים של מתיקות לימונית בכל מנה

לטארטלטים:

125 גרם מרגרינה
אפשר להמיר לכוס שמן, אבל זה קצת יותר מתפורר.

1 ביצה

2 כוסות קמח

מים לפי הצורך

1 כוס אבקת סוכר

תבניות שקעים קטנות בקוטר של כ-4 ס"מ. או תבניות מתכת אישיות בגודל זהה בערך

אופן ההכנה:

במיקסר, מעבדים אבקת סוכר ומרגרינה לקרם חלק. מוסיפים את יתר הרכיבים. מערבלים עד לקבלת בצק אחיד. אם הבצק יבש, מוסיפים מעט מים, אם הוא רטוב מדי, קצת קמח. הבצק צריך להיות רק ונח לרידוד. לא דביק.

מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעלה גדול בעובי של כ-1/2 ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר גדול יותר בכסנטימטר מקוטר השקע בחלקו העליון. מרפדים כל שקע בעיגול בצק. מוודאים כי הבצק נצמד לדפנות היטב. אין צורך לשמן את השקעים.

בעזרת סכין חדה, נפטרים מעודפי הבצק שמציצים מחוץ לשקע. אופים בחום של 160 מעלות כ-25 דקות עד להשחמה נאה. מצננים ומחלצים בעדינות מהשקעים.

ניתן להכין את הטארטלטים מראש ולשמור בקופסא אטומה בחוץ לשלושה ימים או בהקפאה לתקופה ממושכת בתנאי הקפאה נאותים.

המשק באחוד הבא ←



סוויצ'יון - מרנג אישי. האשק

לקרם לימון:

1.5 כוסות סוכר
3/4 כוס מיץ לימון
1 כוס מים
2 כפות קורנפלור
3 חלמונים

אופן ההכנה:

בסיר קטן מבשלים סוכר, מיץ לימון ומים עד להמסה מלאה של הסוכר. מוסיפים קורנפלור ומערבבים. התערובת תסמיך ויתקבל מעין פודינג.

מסירים מהאש ומוסיפים חלמוני ביצים (ההוספה כשהתערובת עוד רותחת גורמת לחלמון להתבשל... ממילא אין סיכון כבביצה חיה)

מערבבים היטב עד שמתקבל קרם סמיך וחלק. רצוי לטחון במקל.

ממתינים שיתקרר ומעבירים לשקית זילוף

ממלאים בכל טארטלט כמעט עד לשפתו העליונה.

מרנג:

3 חלבונים
3/4 כוס סוכר
כ 1/4 כפית מלח

אופן ההכנה:

שמים בקערת מיקסר חלבונים ומלח

מפעילים במהירות הגבוהה ביותר

כאשר החלבונים הופכים לקצף קל, מתחילי להוסיף סוכר בהדרגה. מקציפים במשך מספר דקות עד שמתקבלת קציפה נוקשה. המדד לכך שהמרנג מוכן הוא שהוא לא נשפך בשום אופן, גם לא אם תהפכו ממש את הקערה. אפשר להרים את המקצף ולראות אם כל המרנג שנתפס בו נשאר עליו ולא נופל.

מעבירים את המרנג לשקית זילוף עם צנטר עגול או צנטר כוכב.

מזלפים מהמרנג על כל טארטלט באופן שיכסה את המלית.

צורבים את המרנג בעזרת ברנר.

בהיעדר ברנר, מפעילים תנור על מצב גריל ומכניסים את הטארטלטים לתנור בחלקו העליון.

משגיחים על הטארטלטים שיגיעו למצב של השחמה- צריבה ולא מעבר.

מוציאים ומקררים

שומרים במקרר למשך כשלושה ימים

כדורי תאריט

מתכון ל-20-15 כדורים, תלוי בגודל

מצרכים:

כ-15 תמרים גדולים מזן מגיהול.

1 כוס אגוזים (אני שמתי פקאן)

מעט קינמון, לא חובה

1 כף קקאו

1-2 כפות טחינה גולמית

קוקוס לציפוי

אופן ההכנה:

משרים את התמרים במים במשך כ-3 דקות.

מסננים מהמים ומייבשים

מעבירים לבלנדר עם יתר הרכיבים. טוחנים לעיסה אחיד. אם התערבות יבשה מדי ולא ניתנת לכדרור מוסיפים עוד כף טחינה גולמית.

אם היא רטובה מדי- מוסיפים קצת קוקוס.

התערובת צריכה להיות קצת דביקה אבל לא כזו שאי אפשר לעבוד איתה.

אם התערובת לא התערבבה מספיק טוב בלנדר, מוציאים אותה ומעבדים קצת ביג, כמו בבצק.

מכדררים לכדורים בגודל קטן

מגלגלים בקוקוס

שומרים בקופסא אטומה במקרר או במקפיא (ואז צריך להמתין טיפה כדי שיהיה אפשר לאכול אותם)



כדורי שוקולד - נוגט

מתכון לכ-45 יחידות



מצרכים:

500 גרם ביסקויטים טחונים
500 גרם קרם נוגט
1 ו 1/4 כוסות ריצ' גולמי
(ואולי יותר, לפי הצורך)
1 כוס קרוקנט אגוזי לוז.

לציפוי:

300 גרם שוקולד לבן
3 כפות שמן

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומעבירים לכלי שנח לטבילה הכדורים.

מכניסים כדור אחד לשוקולד המומס ומצפים את כולו. מוציאים בעזרת מזלג מתחת לכדור. מנערים קלות מעודפי שוקולד ומניחים על מגש.

כך טובלים את כל הכדורים עד שכולם מצופים בשוקולד. אפשר לזלף שוקולד על הכדורים.

מאחסנים בקופסא אטומה היטב בהקפאה, רחוק מהישג ידם של ילדים.

יש גם גירסא למי שאין לו זמן להתקשקש בכדרור וציפוי בשוקולד וגם לעצלנים

מכינים את התערובת לפי ההוראות שלמעלה.

משטחים בתבנית חד פעמית A4 מרופדת בניר אפיה או ניילון. לוחצים ומהדקים היטב בשכבה אחידה ככל האפשר.

ממיסים את השוקולד של הציפוי (להכנה בתבנית צריך רק 200-150 גרם שוקולד) ויוצקים מעל לתערובת שבתבנית.

מקפיאים להתקשות.

לפני החיתוך מחכים שלא יהיה קפוא ממש ופורסים בסכין חדה ולא משוננת.

אופן ההכנה:

שמים את פירורי הביסקויטים, קרם הנוגט, 1 כוס ריצ' גולמי וקרוקנט בקערה ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה שנוחה לכדרור אם התערובת יבשה מדי מוסיפים עוד ריצ'. מוסיפים בהדרגה עד לקבלת המרקם הנכון.

כמות הריצ' משתנה לפי רמת הטחינה של הביסקויטים. ככל שהם טחונים דק יותר, יש צורך בפחות ריצ'.

מניחים את הכדורים על מגש ומעבירים להקפאה.



ניצול שאריות קרם

נשארתי עם קרם ממילוי גליליות? אך תזרקו. הנה רעיון לניצול שאריות הקרם

אופן ההכנה:

לוקחים עוגיה עגולה כלשהי. אפשר להכין עוגיות ואפשר להשתמש בקנויות כדוגמת עוגיות מן עגולות עם כוכבים.

מכינים סנדוויצ'ים של עוגיות וקרם. נועצים מקל ארטיק באמצע ומעבירים להקפאה.

אחרי הקפאה טובה ממיסים שוקולד עם מעט שמן. כמו השוקולד והשמן תלויים בכמות הסדוויצ'ים שהכנתם. על כל 100 גרם שוקולד שמים 1 כף שמן.

אוחזים במקל וטובלי כל סנדוויץ' בשוקולד מומס. מנערים בעדינות כדי להסיר עודפי שוקולד ומניחים על מגש.

שולחים להתייבשות במקפיא ולאחר שקפאו מזלפים פסים באותו שוקולד של הציפוי.





עוגות ועוגיות



עוגיות קרם נוגט

מצרכים:

250 גרם קרם נוגט
4 ביצים
3.5 כוסות קמח
1 כוס סוכר
לציפוי
קרנקנט אגוזי לוז

אופן ההכנה:

מערבבים את כל רכיבי העוגיות לתערובת אחידה. הקרם מחליף שמן.

יוצרים כדורים ומגלגלים בקרנקנט

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים ואופים ב 180 מעלות כ-12-14 דקות להשחמה

מחלצים מהתבנית רק אחרי שהעוגיות התקררו



עוגיות חלבה מצודנות

מתכון לכ-36 עוגיות או תבנית A4

נימוחות, או קראנצ'יות- תלוי בכם! ואם אין לנו סבלנות להכין עוגיות אחד אחד? אין בעיה. תכינו כחיתוכיות! אותה הגברת, בשינוי אדרת.

מצרכים:

4 ביצים
1 כוס סוכר
250 גרם מלית חלבה
1 כף אבקת אפיה
6 כוסות קמח

150 גרם קרוקנט אגוזי לוז
36 מטבעות שוקולד לבן חלבי או פרווה

אופן ההכנה:

שמים בקערת המיקסר את רשימת הרכיבים הראשונה. מערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מעט דביקה. אבל ממש מעט. שמים את הקרוקנט בקערה. בידיים לחות (לא רטובות) יוצרים כדורים בקוטר של כ-2.5-3 ס"מ מניחים כדור בקערת הקרוקנט ולוחצים קלות עד שהקרוקנט נדבק לחלקו התחתון של הכדור. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה כשהחלק עם הקרוקנט כלפי מעלה. לא מדי קרובים אחד לשני. מניחים מטבע שוקולד לבן במרכז הכדור ולוחצים קלות עד שהכדור משתטח ומתקבלות עוגיות עגולות עם מטבע שוקולד במרכז וטבעת קרוקנט סביב למטבע. אופים ב-180 מעלות כ-18 דקות. לעוגיות פריכות יותר אופים עוד כמה דקות להשחמה קלה. משך האפיה עשוי להשתנות מתנור אחד למשנהו אז שימו עין על מה שקורה בתנור. מחלצים מהתבנית רק אחרי שהעוגיות התקררו.

לגירסא כחיתוכיות

שטחו את העיסה בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. פזרו קרוקנט מעל לעיסה. לחצו קלות להידוק הקרוקנט לעיסה אפו ב-180 מעלות כ-20 דקות להתייבבות. הקפידו לא לאפות יותר מדי אלא רק עד שהעיסה יבשה למגע כי אחרת יצא יבש.

לקישוט:

ממיסים מטבעות שוקולד לבן ומזלפים פסים על העוגה. פורסים לאחר שהעוגה מתקררת.



עוגיות קרט עוגיות מתכון ל 50 עוגיות בינוניות.

רכיבים:

- 3 כוסות קמח
- 3 כוסות קואקר שבור, חצי מעובד, משקית בוואקום או מהפח הצהוב
- 1 נטורינה או 1 כוס שמן
- 2 סוכר וניל
- 1.5 כוסות קרם עוגיות (קרם לוטוס)
- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר חום
- 1 אבקת אפיה (אם משתמשים בשמן, מוסיפים עוד 1/2 כוס קמח)

אופן ההכנה:

שמים את כל הרכיבים בקערת המיקסר. את הנטורינה חתוכה לקוביות. מעבדים לתערובת אחידה, שאינה דביקה. מחלקים ל-3

מניחים שליש על חתיכת ניילון נצמד, מוצמד לשיש ומגלגלים לנקניק בקוטר של בערך 3.5 ס"מ. סוגרים את הניילון הנצמד מעל לנקניק ומסובבים את שולי הניילון הנצמד לצדדים הפוכים, בדומה לסוכריה. מסובבים עד שהניילון ממש צמוד לנקניק והנקניק מהודק היטב. מכינים כך 3 נקניקים.

מעבירים להקפאה של כחצי שעה עד שהנקניקים נוקשים אבל לא ממש קפואים.

מוציאים נקניק אחד ופותחים את הניילון הנצמד. בעזרת סכין חדה פורסים לפרוסות בעובי של כ 1/2-3/4 ס"מ.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחקים גדולים זה מזה כיון שהעוגיות מתפשטות באפיה.

שמים כ- 12 עוגיות בתבנית חד פעמית ענקית

כך פורסים את הנקניקים הנוספים. מוציאים כל פעם נקניק אחד מהמקפיא.

אופים 12-15 דקות להשחמה נאה. משך האפיה ישפיע על פריכות העוגיות. אם רוצים עוגיות פריכות אופים 15 דקות. לעוגיות "לעיסות" אופים 12 דקות. משך האפיה עלול להשתנות מתנור לתנור, אז שימו עליהן עין כשהן בתנור.

מצננים את העוגיות, מכניסים לקופסא אטומה, ומחביאים מהר.



עוגיות קינמון



מצרכים:

- 1 כוס שמן
- 2 כוסות סוכר
- 2 ביצים
- 2 סוכר וניל
- 3 כוסות קמח
- 4 כפיות קינמון
- 1 אבקת אפיה

לציפוי:

- 1 כוס סוכר
- 1 כף קינמון

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערת מיקסר. מתקבל בצק שניתן לגלגל אותו יחסית בקלות. מערבבים סוכר וקינמון בקערה, מגלגלים כל כדור בצק בסוכר וקינמון ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות להשחמה קלה. מוציאים מהתנור. מחלצים בערת תרווד רק לאחר שהעוגיות התקררו. מאחסנים בקופסא אטומה על השיש למשך מספר ימים או בהקפאה. גירסא לממהרים או עצלנים, כמוני לפעמים. ... משטחים את העיסה בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה את הסוכר שבציפוי ממירים לסוכר חום מפזרים מעל לעיסה שבתבנית אופים ב 180 מעלות 15 דקות מוציאים, מסמנים חיתוך ומחזירים לתנור לעוד 5-7 דקות מוציאים מהתנור. חותכים שוב לפי הסימונים. מקררים ומחלצים מהתבנית

כפתורי אייפל - פקאן לכ- 30 יחידות קטנות

מצרכים:

3 ו 1/4 כוסות קמח
3/4 כוס סוכר דמררה
1 כוס שמן
1 כוס פקאן סיני, או פקאן רגיל גרוס
1/2 כוס סירופ מייפל
1 ביצה
פקאנים שלמים לקישוט ואבקת סוכר לציפוי.

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה, ביד.
מכדררים לכדורים קטנים
מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. אין צורך במרחקים גדולים
מכיון שהעוגיות מתפשטות רק מעט
לוחצים פקאן שלם בראש כל כדור, לא חובה.
אופים ב 180 מעלות כ- 15 דקות להשחמה קלה.
מקררים מעט ומגלגלים באבקת סוכר- לא חובה
העוגיות מצויינות גם ללא אבקת סוכר



עוגיות קוואקר

כ- 70 עוגיות בקוטר 6 ס"מ

עוגיות על הסקאלה הבריאה.

כמה בריא? לא רע בכלל, האמת.

לא מאוד מתוקות.

בלי מרגרינה ובלי הרבה שמן יחסית לכמות העוגיות, סוכר דמררה, קמח מלא. . .

מצרכים:

- 500 גרם קוואקר חצי מעובד
- 2. 5 כוסות קמח מלא
- 1 ו 3/4 כוסות סוכר דמררה
- 1 כוס שמן
- 1 אבקת אפיה
- 6 ביצים M
- 100 גרם אגוזי מלך גרוסים
- 100 גרם חמוציות טבעי ללא סוכר
- 1 כוס שוקולד צ'יפס- לא חובה

אופן ההכנה:

- מערבבים את כל הרכיבים בקערת המיקסר.
- אפשר לערבב ביד- צריך כח.
- בידיים לחות יוצרים כדורים בגודל של שזיף בינוני.
- מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים. בעזרת מזלג לוחצים עם כל עוגיה כדי לפחוס אותה. העוגיות לא מתפשטות הרבה באפיה.
- אופים ב 180 מעלות כ-18-15 דקות להשחמה.
- לעוגיות פריכות יותר אופים כ-20 דקות.
- מוציאים מהתנור. מקררים ומחלצים מהתבנית שומרים בקופסא אטומה בחוץ למספר ימים או בהקפאה לתקופה ארוכה.





עוגיות פריכות בטעם קפה

כ-50 עוגיות קטנות, או פחות בעוגיות גדולות.
עוגיות לא מאוד מתוקות

מצרכים:

- 4 כוסות קמח
- 1 כף קפה מגורען או 1.5 כפות קפה נמס מהולות בכף מים רותחים להמסה
- 1/2 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 1/2 כוס שמן

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את כל הרכיבים עד שמתקבל בצק נח לעבודה.
הערה חשובה: אם הבצק יבש מדי מוסיפים עוד ביצה!
מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעלה בעובי של כחצי ס"מ.
קורצים צורות. אפשר גם לחתוך למלבנים, ריבועים וכיוצ"ב.
מניחים את העוגיות בתבנית מרופדת בניר אפיה.
אופים ב 180 מעלות כ-15-12 דקות להשחמה נאה. העוגיות כהות קצת מלכתחילה בגלל הקפה, אז הן צריכות להיות יציבות למגע ואז מוציאים מהתנור. מחלצים רק אחרי התקררות מוחלטת. אפשר להסתפק בעוגיות כך, כמו שהן.
או-
לטבול חלקית בשוקולד מומס.
100 גרם שוקולד מריר + 2 כפות שמן (כף מרק לא כף מדיד))
ממיסים יחד וטובלים את קצות העוגיות בשוקולד המומס. מניחים על מגש להתייבשות השוקולד.



אוזניות לימון ניאוחות

מצרכים:

3. 5 כוסות קמח
- 1 נטורנה או 2 חמאה
- 2 כפות מיץ לימון
- עדיף סחוט טרי
- 100 גרם אבקת סוכר

לציפוי:

- 200 גרם אבקת סוכר
- 1 כף מיץ לימון
- 1.5 כפות מים (כפות מרק)

אופן ההכנה:

שמים את הקמח, אבקת הסוכר ומץ הלימון בקערה.
מחממים את הנטורנה או החמאה עד שהם רכים
יוצקים על הרכיבים שבקערה ומערבבים עד שמתקבל נעים ולא דביק, אבל רך.
פורסים חתיכת ניילון נצמד על השיש מניחים מעליו את הבצק ויוצרים נקניק מסוגרי את הניילון נצמד על הבצק ומגלגלים כמו סוכריה בצדדים עד שהבצק מקבל צורה של נקניק קשיח.
מקיפאים לפחות 1/2 שעה
מחממים תנור ל 160 מעלות
בסכין חדה ולא משוננת פורסים פרוסות מהנקניק.
הפרוסות צריכות להיות בעובי של כ-חצי ס"מ, לא יותר.
אצלי זה קמת ותצר אבל אין צורך.
פרסתי עבה יותר כי לא ידעתי כמה הם ישתטחו. אבל הם לא משתטחים מאוד הרבה כך שחצי ס"מ זה מספיק
בפעם הבאה שאכין אפרוס דק יותר

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק של כס"מ וחצי זה מזה
אופים כ-20 דקות להשחמה קלה של קצוות העוגיות
מקררים ומכינים ציפוי
שמים בקערה את רכיבי הציפוי ומערבבים עד שמתקל קרם חלק ולא מאוד נוזלי כזה שניתן לזלף והוא ישתטח רק מעט
אם הקרם נוזלי מדי מוסיפים עוד קצת אבקת סוכר
אם הוא מדי יבש ולא ניתן לזלף אותו, מוסיפים עוד טיפונת (טיפונת!) מים
מעבירים לשקית זילוף
מחוררים חור קטן בקצה שקית הזילוף ומזלפים על כל עוגיה מהמרכז לכיוון השוליים בסיבוב. משאירים שוליים ללא זיגוג.
מניחים ליבוש
הזיגוג מתקשה מהר.



עוגיות שוקולד - שוקולד צ'יפס

כ-48 עוגיות

את העוגיות האלו אופים כמה שרוצים, החל מ 11-12 דקות לעוגיות נימוחות ורכות וכלה ב 25 דקות לעוגיות פריכות

מצרכים:

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר לבן
- 1 כוס סוכר חום
- 3/4 כוס שמן
- 5.3 כוסות קמח
- 1 כוס קקאו איכותי
- 1 אבקת אפיה
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס (אפשר לבן)

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערת המיקסר.
 בידיים לחות יוצרים כדורים בקוטר של כ-3 ס"מ.
 מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים כי הן מתפשטות.
 אני שמה בתבנית תנור 12 עוגיות.
 אופים ב 180 לפי מה שרוצים מהמרקמים הנ"ל.





בלורדשוצ'יפס

תבנית חד פעמית ענקית
מדידה בכוסות חד פעמיים

לשכבה הבהירה:

- 3 ביצים
- 3/4 כוס סוכר חום דחוס, כהה
- 3/4 כוס סוכר לבן
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1 כוס שמן
- קורט מלח
- 2 כוסות קמח
- 1.5 כוסות שוקולד צ'יפס

לשכבת הכהה:

- 3 ביצים
- 3/4 כוס קקאו
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כפית אבקת אפיה
- 3/4 כוס שמן
- 1 ו 3/4 כוסו קמח

אופן ההכנה:

אין צורך במיקסר
מערבבים בקערה את רכיבי השכבה הכהה.
מורחים בתבנית חד פעמים ענקית מרופדת בניר אפיה.
מנקים מעט את הקערה, שלא יהיו בה הרבה שאריות כהות,
ומערבבים בה את רכיבי השכבה הבהירה.
יוצקים על השכבה הכהה ומחליקים בעדינות מעליה
אופים ב 180 מעלות
כחצי שעה, עד שהעוגה יציבה.
פורסים כשהעוגה חמימה בסכין חדה ולא משוננת.



בראוניס - מנטה תבנית A4

לבראוניס:

- 1 מרגרינה רכה/נטורונה רכה/כוס שמן
- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס קקאו איכותי
- 1 ו 1/4 כוסות קמח

לקרם מנטה:

- 3/4 כוס ריצ'י
- 150 גרם נטורונה (גירסא למי שלא רוצה נטורונה בקרם, בסוף המתכון)
- 2 כוסות אבקת סוכר
- טיפה צבע מאכל ירוק (אפשר לוותר)
- 3-5 טיפות תמצית בטעם מנטה (מחנות למוצרי אפיה)

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס ריצ'י

שימו לב:

התמציות מהחברות השונות, שונים בריכוז שלהם. תתחילו בכמות שכתבתי ותטעמו את הקרם. אם יש צורך לפי הטעם שלכם להוסיף עוד תמצית-תוסיפו, אבל רק קצת שלא יהיה יותר מדי חזק.

אופן ההכנה:

- שמים בקערת המיקסר את כל רכיבי הבראוניס. מערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
- משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה
- אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות עד שהבראוניס יבשים אבל לא מדי.
- מקררים.

מכינים קרם מנטה:

- מקציפים נטורונה עם ריצ'י עד שמתקבל קרם חלק ללא גושי נטורונה. מוסיפים את יתר הרכיבים ומקציפים לקרם חלק

- אם נותרו גושי נטורונה בקרם- טוחנים בעזרת מקל טחינה.

- מורחים את הקרם מעל לעוגה.

מכינים ציפוי:

- ממיסים ריצ'י עם שוקולד. יוצקים על שכבת המנטה ומחליקים באופן שיכסה את כל העוגה.

- מקפיאים ופורסים רק כשהעוגה חצי קפואה

- גירסא ללא נטורונה בקרם-

- שמים את הגנאש (הציפוי) על הבראוניס. מחכים שיתקשה (מקרר או הקפאה)

- מקציפים ריצ'י קטן עם 2 כוסות אבקת סוכר, תמצית מנטה וצבע מ אכל ירוק (בכמויות שבקרם למעלה) ומורחים מעל שכבת הגנאש. תקבלו עוגה שהקרם הוא החלק העליון של העוגה

לא אוהבים מנטה?

- אין בעיה.

- אפשר להמיר את תמצית המנטה לתמצית בטעם תות (מחנות למוצרי אפיה) ואת צבע המאכל הירוק- לורוד.



עוגת שכבות שוקולד ואגוזים תבנית A4



לבצק:

6 חלמונים
1/2 כוס סוכר
קורט מלח
3/4 כוס שמן
2. 5 כוסות קמח
1 כף אבקת אפיה
2 סוכר וניל

למריחה על הבצק:

מעט ריבה או ממרח שוקולד או ממרח חלבה או קרם נוגט. (אני השתמשתי בממרח שוקולד איכותי)

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבצק במיקסר. הבצק מתקבל מעט שומני וזה בסדר. משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות כ- 12 דקות.

מוציאים מהתנור, מנמיכים את טמפרטורת התנור ל 160-170

מורחים מעט ריבה או ממרח מעל לבצק האפוי בחלקו

למלית:

6 חלבונים
קורט מלח
1.5 כוסות סוכר
1 סוכר וניל
250 גרם אגוזים טחונים
1 כפית קינמון
1 ו-1/4 כוסות קמח

מכינים מילוי:

מקציפים חלבונים עם מלח וסוכר לקצף יציב מוסיפים את יתר רכיבי המלית.
יוצקים מעל לבצק ומורחים לשכבה אחידה. מחזירים לתנור לעוד כ-50 דקות עד שהעוגה יבשה במגע.
מצננים את העוגה.

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר
125 מ"ל ריצ'י
אגוזים טחונים לקישוט (לא חובה)

מכינים ציפוי:

בסיר קטן ממיסים שוקולד עם ריצ'י עד שמתקבל גנאש חלק. מורחים על העוגה בצורה אחידה. מפזרים אגוזים טחונים מעבירים את העוגה למקפיא. פורסים כשהיא קפואה חלקית בסכין חדה ולא משוננת. שומרים בקופסא אטומה בהקפאה.

עוגת שכבות שוקולד וקרם וניל תבנית תנור + תבנית A4



לעוגה:

- 5 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס שוקולית (אפשר
- 3/4 כוס קקאו + 3/4 כוס
- סוכר)
- 1 כוס שמן
- 1 כף אבקת אפיה
- 1 כוס מים
- 3. 5 כוסות קמח

למלית:

- 250-300 גרם קרם וניל

לציפוי:

- 150 גרם שוקולד מריר
- 100 מ"ל ריצ'

אופן ההכנה:

- מקציפים ביצים שלמות עם סוכר במשך כ-5 דקות. משתמשים בוו של עוגות בחושות
- מורידיים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את השמן.
- מוסיפים אבקת אפיה וקמח לסירוגין על המים. בסוף מוסיפים שוקולית.
- יוצקים 2/3 בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת ביר אפיה ואת השליש הנותר בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.
- אופים ב 180 מעלות כ-25-30 דקות עד שהעוגה יציבה ולא רטובה.
- מקררים את העוגות.
- חותכים את העוגה הגדולה ל-2 חלקים שווים.
- מורחים מלית וניל על אחד החצאים ומניחים מעליו את החצי השני.
- את שלישי העוגה שנאפה בתבנית A4 מכוררים.

מכינים ציפוי:

- ממיסים שוקולד עם ריצ'
- ממתינים שהציפוי לא יהיה מדי חם ולא מדי נוזלי.
- מורחים מעל לעוגה.
- מפזרים פירורי עוגה מעל לציפוי
- פורסים כשהעוגה חצי קפואה בסכין חדה ולא משוננת

עוגת בוטנים/אגוזים תבנית חד פעמית ענקית

לעוגה:

- 1 כוס סוכר חום כהה
- 2 כוסות סוכר לבן
- 5 ביצים
- 1 ו-3/4 כוסות שמן
- 2 כפיות סודה לשתייה
4. 5 כוסות קמח
- 200 גרם בוטנים טחונים (או אגוזים)

לציפוי:

- 250 גרם שוקולד מריר
- 2/3-1/2 כוס חמאת בוטנים או קרם נוגט אם משתמשים באגוזים.

לקישוט:

- קרוקנט בוטנים (או אגוזי לוז אם משתמשים באגוזים)

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את רכיבי העוגה. משטחים על תבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות 35-45 דקות. תלוי בעוצמת התנור. כדאי לבדוק אחרי 35 דקות אם העוגה כבר אפיה. בתנור בעל עוצמה נמוכה יתכן וידרש יותר זמן אפיה.

מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם חמאת בוטנים, או קרם נוגט (במידה ומשתמשים באגוזים). יוצקים על העוגה ומוודאים שהציפוי מגיע לכל חלקי העוגה.

מפזרים קרוקנט.

מעבירים את העוגה לקירור עד שהציפוי מתקשה.

פורסים למלבנים (או קוביות) בעזרת סכין חדה ולא משוננת.

שומרים בקופסא אטומה בהקפאה.



עוגת שיש קרמל מספיקה ל-2 אינגליש

מצרכים:

- 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

אופן ההכנה:

- מקציפים ביצים שלימות עם סוכר במשך כ-7 דקות עד לקבלת תערובת קצפית בהירה.
- מורידים את מהירות ההקצפה מוסיפים שמן בזילוף דק.
- מנמיכים עוד קצת את מהירות ההקצפה כדי שהתערובת תישאר אורירית ותפוחה ומוסיפים נוזלים לסירוגין עם קמח וא. אפיה.
- מעבירים 2/3 מהבלילה ל-2 תבניות אינגליש משומנות היטב או מרוכדות בניר אפיה.
- ליתרת הבלילה מוסיפים 2 כפות קקאו, 3 כפות סוכר ו-2 כפות מים. מערבבים היטב ומזלפים מעל לשכבה הלבנה במרכז. בעזרת סכום או קיסם מושכם מעט מהבלילה הכהה בקוים ליצירת מראה שיש מפזרים שוקולד צ'יפס מעל לעוגות.
- אופים את 2 העוגות ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שהן מוכנות.



מכינים קרם קרמל:

- 3/4 כוס ריצ'ו
- 200 גרם שוקולד לבן פרווה
- 1/2 כוס סוכר חום כהה
- ממיסים את רכיבי הקרם בסיר קטן תוך כדי ערבוב. מתקבל קרם חלק שמתקשה אחרי שמתקרר יוצקים על העוגות.
- אפשר לפזר שוקולד צ'יפס

שאלות מאריס שחור לבן

אופן ההכנה:

מכינים בצק שמרים, 1 קילו קמח ב-2 נגלות של חצי קילו תכינו מחצי קילו קמח בצק. שימו להתפחה. זה הבצק הבהיר תכינו עוד חצי קילו ותוסיפו בהכנה עוד 1/2 כוס סוכר ו 1/2 כוס קקאו ועוד מים לפי הצורך. תתחילו במעט מים שלא יהיה רטוב מדי. אם לא מספיק, תוסיפו עוד קצת. תתפיחו. זה הבצק הכהה אחרי ההתפחה, מכינים איזה מילוי שאוהבים. אני הכנתי מילוי משמן+פודינג שוקולד+קקאו וסוכר.

המילוי צריך להיות לא נוזלי כדי שלא יזל החוצה באפיה וילכלך את הבצק ואז השחור לבן לא יהיה ברור.

מרדדים בצק בהיר לעלה מלבני. רצוי לרדד דק יחסית.

מרדדים בצק כהה לעלה מלבני כנ"ל.

(לא מרדדים את כל הבצק בבת אחת. חצי בהיר וחצי כהה כל פעם

מורחים מילוי על אחד העלה הבהיר ומניחים מעליו את הכהה

חותכים פסים לרוחב הבצק בעובי של כ-1.5 ס"מ

מגלגלים לשבלולים ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מתפיחים כ- 20 דקות

מושחים ביצה טרופה ואופים ב 190 מעלות כ-20-15 דקות, תלוי בעצמת התנור

רוצים רוגעלך?

בכיף.

עובדים כנ"ל רק שמרדדים את העלים לעיגול. חותכים למשולשים, מגלגלים, מתפיחים, מושחים ביצה טרופה ולתנור



רולדת שוקולד - קפה

מצרכים לרולדה:

4 ביצים מופרדות

2/3 כוס סוכר

1/2 כוס קמח

1/4 כוס קקאו

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבלת תערובת קצפית יציבה

מוסיפים בתנועות קיפול חלמונים, קקאו וקמח.

יוצקים את הבליילה לתבנית חד פעמית ענקית. משטחים אופן אחיד בתבנית

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות להתייצבות והשחמה קלה.

מוציאים מהתנור, הופכים מעל מגבת. ממתינים כ-2 דקות ומקלפים בזהירות את ניר האפיה. מגלגלים על המגבת לכרוכית. מניחים בצד.

מצרכים לקרם:

1 ריץ' 250 מ"ל

1 כוס קרם קפוצ'ינו

1 פודינג וניל

אופן ההכנה:

מקציפים את הריץ' להתייצבות. מוסיפים את הפודינג ואת קרם הקפוצ'ינו.

מערבבים עד לקבלת קרם חלק

פותחים את הרולדה שהתקררה בינתיים ומורחים שכבה נדיבה מהקרם על הרולדה. מגלגלים בעדינות לסגירה מלאה.

מצרכים לציפוי:

150 גרם שוקולד לבן

2 כפות ריץ'

אופן ההכנה:

ממיסים ריץ' עם שוקולד ויוצקים על הרולדה במרכה באופן שהציפוי יזלג לצדדים.

אפשר לקשט בזילופי שוקולד בצבע מנוגד.

שומרים בהקפאה.





עוגה בחושה - טאטא חלבה

מתכון ל- 2 תבניות אינגליש ארוכות,
או תבנית A4 ועוגה נמוכה יותר

מצרכים:

- 5 ביצים
- 1 כוס סוכר חום
- 1 כוס טחינה גולמית
- 1 כוס מים
- 3 כוסות קמח
- 1 אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר חום במשך כ-3 דקות. מוסיפים את יתר הרכיבים לפי הסדר. מערבבים עוד עד שהבלילה אחידה ללא גושי קמח.

יוצקים ל-2 תבניות אינגליש מרופדות בניר אפיה, או לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות כארבעים דקות עד שהעוגה יבשה למגע. כדאי לבדוק את העוגה כבר אחר 35 דקות. אפית יתר תייבש את העוגה.

ציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
 - 1/2 כוס טחינה גולמית
- ממיסים ויוצקים על העוגה בצורה אחידה.
אפשר לקשט באגוזי מלך טחונים



לשונות אגוזים תבנית A4

מצרכים:

- 2 כוסות קמח מלא
- 2 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 2. 5 כוסות אגוזי מלך טחונים
- 1 כפית סודה לשתייה
- 3/4 כוס ריצ' גולמי או חלב סויה

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה עד שמתקבלת בלילה סמיכה ואחידה.

משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה

אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות עד שהעוגה קפיצית למגע ויבשה.

מצננים את העוגה ופורסים למלבנים.

ממיסים 150 גרם שוקולד מריר עם כף וחצי שמן.

טובלים את לשונות האגוזים באחד הקצוות בשוקולד. מניחים על מגש לייבוש.

מסירים בעדינות מהמגש כל שהלשונות לא ישברו. מומלץ להשתמש בתרוד.

עוגת שכבות ביסקוויטים - שוקולד - חלבה ללא אפיה תבנית חד פעמית ענקית

מכינים את המילוי:

בסיר קטן ממיסים שוקולד מריר עם ריצ' וחלבה מפוררת. ממיסים עד שמתקבל קרם חלק, מערבבים כל הזמן. מסירים מהאש אחרי שמתקבל קרם אחיד טובלים 20 ביסקוויטים בקפה, כל פעם 2, ומסדרים בתבנית חד פעמית ענקית. הביסקוויטים שאני השתמשתי בהם יצרו 4 שורות של 5 ביסקוויטים. מורחים שליש מהמילוי על שכבת הביסקוויטים הראשונה. מסדרים עוד שכבת ביסקוויטים טובלים בקפה ומעליהם מורחים שליש נוסף של הקרם. מסדרים שכבה שלישית של ביסקוויטים טובלים בקפה ומעליהם מורחים את יתרת הקרם (השליש האחרון) (אם הקרם התקשה מעט בינתיים, ממיסים שוב) מסדרים את שכבת הביסקוויטים האחרונה (טבולים בקפה).

מכינים ציפוי:

באותו סיר שבו הומסה המלית (אין צורך לשטוף) ממיסים שוקולד מריר וריצ' עד שמתקבל גנאש חלק. מערבבים כל הזמן. יוצקים את הגנאש מעל לשכבת הביסקוויטים האחרונה. מחליקים לשכבה אחידה מפזרים חלבה מפוררת מעל לגנאש מעבירים את העוגה להקפאה חלקית. פורסים כשהיא קפואה חלקית בסכין חדה ולא משוננת. מתקבלים כ-80-100 קוביות, תלוי בגודל החיתוך

מצרכים:

80 ביסקוויטים מרובעים. (20 לכל שכבה) אם משתמשים במלבנים הקטנים צריך יותר. או שמכינים חצי כמות (מכל המתכון) לתבנית A4 קערה ובה קפה (1 כוס מים על 3 כפות סוכר ו-1 כף קפה)

למילוי:

400 גרם שוקולד מריר
1 ריצ' קטן
250 גרם חלבה מפוררת
לציפוי:
125 מ"ל ריצ'
200 גרם שוקולד מריר

לקישוט:

50 גרם חלבה מפוררת



פאי קפה- אזוזים

לקלתית:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן
(הבצק יהיה יותר שברירי)

קורט מלח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

אופן ההכנה:

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.

למלוי:

1 | 1/4 כוסות סוכר

4 ביצים

1 כוס קמח

חצי כפית סודה לשתיה

200 גרם אגוזים טחונים

2 כפות גדושות אבקת קפה נמס+ 2 כפות מים חמים להמסה

אופן ההכנה:

ממיסים קפה במים רותחים.

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר בוו של עוגות בחושות עש שמתקבל קרם בהיר ומעט קצפי מוסיפים את יתר הרכיבים.

יוצקים לקלתית המוכנה, לא עד קצה השוליים אלא מעט מתחת. אם נשאר מהמלית יוצקים לתבנית אינגליש קצרה מרופדת בניר אפיה ואופים כמו המלית של הפאי. אחר כך אפשר להשתמש בבסיס למוס או גלידה.

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות. המילוי לא צריך להיות יבש לגמרי אלא רוטט. באופן זה המלית תהיה נימוחה.

בהגשה מפזרים אבקת סוכר.



כאי קרם לוטוס

לקלתית:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן (הבצק יהיה יותר שברירי)

קורט מלח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

מלית:

150 גרם קרם לוטוס

150 מ"ל ריצי

100 גרם שוקולד

מריר מומס בכף

שמן

1/4 כוס מים

מכינים מלית:

מקציפים ריצי ומוסיפים לו שוקולד מומס, קרם לוטוס ומים. מורחים על הקלתית

מכינים ציפוי:

ממיסים ריצי עם שוקולד וקרם לוטוס. מערבבים עד שמתקבל גנאש חלק. מחכים שלא יהיה רותח ויוצקים על מלית. בעזרת כף מורחים באופן אחיד על פני כל הפאי.

קישוט:

מקציפים ריצי ומעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול. מזלפים עיגולים על פני כל הפאי. מתיזים מעט ספריי זהב לקבלת גוון מוזהב.

נשמר היטב במקפיא. מוציאים מההקפאה מספר דקות לפני ההגשה

אופן ההכנה:

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 אפיה. משך האפיה משתנה מתנור לתנור. אפשר להשתמש בקלתית קנויה מוכנה.





כאי קרם וניל

לקלתית:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן (הבצק יהיה יותר שברירי)

קורט מלח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

אופן ההכנה:

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. ,

אפשר להשתמש בקלתית קנויה מוכנה.

מלית:

250 גרם קרם וניל

150 מ"ל ריצ'

2 כפות מים

ציפוי:

150 גרם שוקולד מריר

50 מ"ל ריצ'

קישוט:

ספריי זהב אכיל - לא חובה

מכינים מלית:

מקציפים ריצ' ומוסיפים לו קרם וניל ומים. מורחים על הקלתית הקרה.

מכינים ציפוי:

ממיסים ריצ' עם שוקולד. מערבבים עד שמתקבל גנאש חלק. מחכים שלא יהיה רותח ויוצקים על מלית. בעזרת כף מורחים באופן אחיד על פני כל הפאי. מקפיאים להתקשות מוחלטת של הגנאש

קישוט:

מניחים מפית תחרה עגולה על הגנאש מהדקים קלות באצבעות ומרססים תרסיס זהב. התרסיס יתפס בגנאש שבחורים של התחרה. מסירים בעדינות את התחרה.

שומרים בהקפאה ומוציאים להפשרה מספר דקות לפני ההגשה





כאי קרט קראא

לקלתית:

2 כוסות קמח
100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן (הבצק יהיה יותר שברירי)
קורט מלח
1/2 כוס סוכר
2 חלמונים

מלית:

250 גרם קרם קרמל
100 גרם שוקולד מריר מומס בכף שמן
150 מ"ל ריצ' 2 כפות מים

מכינים מלית:

מקציפים ריצ' ומוסיפים לו קרם קרמל, שוקולד מומס ומים. מורחים על הקלתית הקרה.

מכינים ציפוי:

ממיסים ריצ' עם שוקולד. מערבבים עד שמתקבל גנאש חלק. מחכים שלא יהיה רותח ויוצקים על מלית. בעזרת כף מורחים באופן אחיד על פני כל הפאי. מקפיאים להתקשות מוחלטת של הגנאש

קישוט:

מסדרים קליק קרמל פרווה סביב קוטר הפאי שומרים בהקפאה ומוציאים להפשרה מספר דקות לפני ההגשה

אופן ההכנה:

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 אפיה. משך האפיה משתנה מתנור לתנור, אפשר להשתמש בקלתית קנויה מוכנה

ציפוי:

150 גרם שוקולד מריר
50 מ"ל ריצ'

קישוט:

קליק קרמל פרווה - להשיג מחנויות פיצוחים וממתקים



כאי פיסטוק-שוקולד

לקלתית:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה או 1/2 כוס שמן (הבצק יהיה יותר שברירי)

קורט מלח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

אופן ההכנה:

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, אפשר להשתמש בקלתית קנויה

מוכנה

מלית:

3 כפות מחית פיסטוק

100 גרם שוקולד לבן מומס בכף שמן

1/2 כפית תמצית בטעם פיסטוק

150 מ"ל ריצ'

2 כפות מים

מעט צבע מאכל ירוק- לא חובה

ציפוי:

150 גרם שוקולד מרי

50 מ"ל ריצ'

קישוט:

פיסטוקים שבורים

תרסיס זהב- לא חובה

מכינים מלית:

מקציפים ריצ' ומוסיפים לו מחית פיסטוק, שוקולד מומס, תמצית פיסטוק ומים. אם בוחרים להוסיף צבע מאכל רוק, זה זמן להוסיף. מורחים על הקלתית הקרה.

מכינים ציפוי:

ממיסים ריצ' עם שוקולד.

מערבבים עד שמתקבל גנאש חלק. מחכים שלא יהיה רותח ויוצקים על מלית. בעזרת כף מורחים באופן אחיד על פני כל הפאי. מקפיאים להתקשות מוחלטת של הגנאש

קישוט:

מפזרים פיסטוקים שבורים מעל לגנאש. אפשר לרסס מעט בתרסיס זהב אכיל

שומרים בהקפאה ומוציאים להפשרה מספר דקות לפני ההגשה

אפשר להכין כפאי אישי או מרכזי



עוגת שוקולד צ'יפס עם נוגט

מצרכים:

- 4 ביצים
- 1 כוס שמן
- 5 כוסות קמח
- 1/2 כוס חלב סויה
- 2 כפיות סודה לשתה
- 3/4 כוס סוכר חום
- 2 כוסות סוכר לבן
- 300 גרם שוקולד צ'י פס לבן
- 300 גרם אבקת נוגט

אופן ההכנה:

מערבבים הכל בקערה, אין צורך במיקסר
משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. אופים
ב 180 מעלות כ 35-40 דקות
אפשר לזלף פסים בשוקולד מריר.



חיתוכיות פירורים שוקולד-חלבה



לבסיס:

2. 5 כוסות קמח

1/2 כוס סוכר

2 חלמונים

1 כף וניל

קורט מלח

200 גרם נטורינה חתוכה
לקוביות (או כוס שמן, העוגה
תתפורר יותר)

למלית:

200 גרם חלבה

לפירורים:

250 גרם שוקולד מריר שארית הבצק

50 גרם חלבה

3 כפות קמח

1 כף סוכר

אופן ההכנה:

מעבדים בקערת מיקסר את כל החומרים לבצק אחיד. משטחים
3/4 ממנו בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

בסיר קטן ממסים שוקולד מריר עם חלבה עד שמתקבל קרם
חלק.

יוצקים את הקרם מעל לבסיס.

את יתרת הבצק מערבבים עם 3 כפות קמח, 50 גרם חלבה
מפוררת ו-1 כף סוכר לקבלת פירורים. אם לא מספיק פירורי,
מוסיפים עוד קצת קמח וסוכר. מפזרים מעל השוקולד עם החלבה
ואופים ב 180 מעלות כ-45-40 דקות או עד שהעוגה שחומה יפה
מלמעלה

אם הפירורים דביקים מדי מוסיפים עוד קצת קמח
פורסים כשהעוגה קרה בסכין חדה ולא משוננת

עוגת שכבות קרם לוטוס תבנית חד פעמית ענקית

מצרכים:

רכיבים לכל העוגה,
מתחלק לחלקים:

500 מ"ל ריצ'

1 קופסא קרם עוגיות או
קרם לוטוס (סה"כ 500
גרם)

600 גרם שוקולד מריר

הרכיבים האלו
מתחלקים בתוך שכבות
העוגה. לפי המתכון.

לקרם:

200 גרם ריצ'

יתרת קרם העוגיות או
קרם הלוטוס

100 גרם שוקולד לבן

1 שקית פודינג שוקולד,
או 6 כפות שטוחות

לבסיס:

400 גרם ביסקויטים שבורים
לחתיכות קטנות, או עוגיות לוטוס
שבורות לחתיכות קטנות

200 מ"ל ריצ'

350 גרם שוקולד מריר

2 כפות קרם עוגיות, או קרם לוטוס

לשכבת הטורט:

4 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס שמן

2 כפות קרם עוגיות או קרם לוטוס

3. 5 כוסות קמח

1 כוס מים או חלב סויה

1 כף אבקת אפיה

לציפוי:

100 מ"ל ריצ'

250 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס שמן





מכינים ציפוי:

ממיסים בסיר קטן שוקולד, ריצ' ושמן. יוצקים על הטורט ומשטחים בצורה אחידה מעבירים את העוגה להקפאה פורסים אותה כשהיא חצי קפואה בעזרת סכין חדה ולא משוננת

מכינים את הבסיס:

בסיר קטן ממיסים שוקולד, ריצ' וקרם עוגיות עד שמתקבל קרם אחיד וחלק. שמים את הביסקויטים בקערה ומוסיפים להם את קרם השוקולד. מערבבים היטב ומשטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. מהדקים היטב. צריך ממש להדק. מניחים ניר אפיה מעל לבסיס ומהדקים בלחיצות. מעבירים למקרר להתקשות. לא מסירים את ניר האפיה בינתיים, כשהטורט מוכן ולאחר שהתקרר, מכינים קרם מקציפים ריצ' לקצף יציב. ממיסים את השוקולד הלבן ומוסיפים לריצ' המוקצף וכן את קרם העוגיות והפודינג. מקציפים עד שמתקבל קרם אחיד. מוציאים את הבסיס מהמקרר. מסירים את ניר האפיה משכבת הבסיס. מורחים את הקרם בצורה אחידה על הבסיס. הופכים את הטורט שהתקרר מעל לקרם ומסירים בזהירות את ניר האפיה.

מתחילים בהכנת הטורט:

במיקסר, בוו של עוגות בחושות, מקציפים ביצים שלמות וסוכר במשך מספר דקות עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את השמן בקילוח דק תוך כדי הקצפה במהירות נמוכה יותר. מוסיפים קרם עוגיות. מוסיפים קמח ואבקת אפיה לסירוגין עם הנוזלים. יוצקים את הבלילה לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה ואופים ב 180 מעלות כ 25 דקות עד שהעוגה יבשה למגע. משך האפיה עלול להשתנות מתנור אחד לאחר. כדאי לבדוק אותה כבר אחרי 18 דקות



עוגת פלוס שכבות באצמי חלבה או חמאת בוטנים

- תבנית תנור. מתקבלות כ-100 קוביות קטנות -

לבצק:

1 כוס סוכר חום

2 כוסות קמח

1.5 כוסות אגוזים טחונים
(או עוד שלושת רבעי כוס קמח)

1 מרגרינה או נטורנה או 1 כוס שמן (אם משתמשים
בשמן הבצק למטה יהיה יותר עדין ו"שברירי")

למילוי:

250 גרם שוקולד מריר

2 כפיות אבקת קפה נמס

1/2 כוס שמן

1 ו 1/2 כוסות סוכר

1 כוס קמח

1 כפית מלח

4 ביצים

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

1/2 כוס שמן

1/2 כוס ריץ'

1/2 כוס חמאת בוטנים או קרם חלבה או קרם נוגט

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את רכיבי הבצק.

משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה.

מכינים את המלית:

בסיר קטן, על אש נמוכה ממיסים שוקולד מריר יחד עם השמן
והקפה. מערבבים כל הזמן רק עד שמתקבל קרם חלק.

מעבירים את הקרם למיקסר ומוסיפים את יתר הרכיבים, ביצים
אחת אחת.

יוצקים מעל לשכבת הבצק ושולחים לתנור לאפיה של חצי
שעה ב 180 מעלות. החלק של המילוי צריך להיות יציב למגע.
אל תאפו יותר מחצי שעה כי אז הבצק יתקשה יותר מדי.

מוציאים מהתנור ומכינים את הציפוי:

בסיר קטן (אותו סיר כמו המילוי) ממיסים שוקולד, שמן,
ריץ' וחמאת בוטנים (או קרם חלבה, או קרם נוגט או כלום).

מערבבים כל הזמן עד שמתקבל קרם חלק

יוצקים מעל לעוגה.

שולחים למקרר להתקשות של הציפוי

פורסים רק כשהציפוי התייבש ונגיעה בו לא מלכלכת את
האצבע

פורסים לקוביות (או מלבנים) קטנות בסכין חדה ולא משוננת.

קראמבל תפוזי

ל-12-10 קוקטים גדולים או תבנית אחת, קטנה מ A4.

מומלץ להגיש חם לצד כדור גלידת וניל. טעים גם קר או בטמפרטורת חדר. הכנה בקערה עם כף. מדידה בכוסות חד פעמי לשתייה קרה.

לבסיס ולקראמבל:

2 כוסות קמח+עוד 3/4 כוס לקראמבל

3/4 כוס סוכר חום
דמררה+עוד 1/3 כוס לקראמבל

2 ביצים

1/2 כוס שמן

1/2 כוס אגוזים גרוסים
+עוד 1/2 כוס לקראמבל

1 אבקת אפיה

לתפוחי עץ:

4 תפוחים מזן גרנד

1 כף קינמון

2 כפות סוכר חום דמררה

אופן ההכנה:

שמים בקערה את רכיבי הבסיס (לא כולל התוספות לקראמבל)

מעבדים יחד לבצק. הבצק יכול להיות מעט פירורי.

משטחים בתחתית הקוקטים או התבנית- מרופדת בניר אפיה. שכבה בגובה של כסנטימטר.

את יתרת הבצק מניחים בצד לבינתיים

מכינים את תפוחי העץ.

קולפים את התפוחים וחותכים לקוביות בגודל כס"מ X ס"מ

מערבבים עם סוכר וקינמון

מפזרים מעל לבצק שבתבנית או בקוקטים.

קראמבל

מוסיפים לבצק שנותר את התוספות לקראמבל. מתקבלים פירורים לא ממש קטנים. אם הבצק לא פירורי מספיק מוסיפים עוד מעט קמח, סוכר חום ואגוזים.

מפזרים מעל לתפוחי העץ

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה נאה.

משך האפיה עשוי להשתנות מתנור אחד לשני אז שימו לב לקראמבל. הפירורים למעלה צריכים להיות יבשים, שחומים יפה וכריכים.

מגישים חם או קר.



עוגת זבינה / מאפינס בניחוח שקדים

עוגה בחושה, קלה להכנה עם ארומה מופלאה של שקדים מתקבלת כמות גדולה, אפשר להכין חצי כמות. 48 קאפקייקס במנג'ט מספר 5. או 4 פסי אינגליש ארוכים. או 2 תבניות עגולות בינוניות

מצרכים:

6 כוסות קמח
2 שקיות אבקת אפיה
2.5 כוסות סוכר
7 ביצים M
1.5 כוסות שמן
500 גרם, 2 גביעים, גבינת ריקוטה
500 גרם זבינה לבנה 5% או 9%
1.5 כוסות חלב
3 כפות מרק תמצית שקדים, או יותר לפי הטעם (רצוי לטעום את הבליה אחרי שהיא מוכנה ולהוסיף אם רוצים)
200 גרם שוקולד לבן מומס
שקדים מולבנים פרוסים לקישוט
אבקת סוכר
לזריה אחרי האפיה

אופן ההכנה:

שמים בקערה גדולה את כל רכיבי העוגה. מערבבים היטב במטרפה. אפשר כמובן להכין במיקסר, אבל חבל ללכלך אותו. מערבבים עד שמתקבלת בליה חלקה וסמיכה ממלאים בתבניות שקעים מרופדים במנג'טים או בתבניות אינגליש. מפזרים שקד מולבן פרוס אופים ב 180 מעלות קאפקייקס כ- 20-18 דקות להשחמה אינגליש- כ 45 דקות להשחמה נאה והתייצבות תבניות עגולות כמו האינגליש. העוגות צריכת להיות קפיציות למגע כשהן מוכנות מוציאים מהתנור ונותנים להם הטחה קטנה על השיש כדי לשחרר בועות אויר ולשמור על הגובה אם הן צונחות מעט אחרי הצינון, זה בסדר גמור מצננים ומפזרים אבקת סוכר מעולה בהקפאה משך האפיה עשוי להשתנות מתנור אחד לשני



עוגת שקדים בנוטח שבדיה

תבנית חד פעמית ענקית

המרקם של העוגה מזכיר במקצת את מרקם השורטברד, עוגיה סקוטית. הסוד שבעוגה- תמצית השקדים שבבצק ובזיגוג. אל תוותרו עליו בלי זה- זה לא זה. ואל תגידו שלא אמרתי. אמרתי מראש. אפשר להמיר לתמצית פיסטוק. ניסיתי כבר גם את זה. אפשר להכין אותה חלבית או פרווה. אני הכנתי פרווה. יש בעוגה נטורינה או חמאה. המרקם שלה דורש אותם. אם תמירו לשמן, המרקם לא יהיה אותו דבר. ושוב, אל תגידו שלא אמרתי. אמרתי.

מצרכים:

200 גרם נטורינה או חמאה

2 כוסות סוכר

3 ביצים

3. 5 כוסות קמח

2 שקיות אבקת אפיה (כן, זו לא טעות)

1/2 כפית מלח

1 כפית תמצית בטעם שקדים (או פיסטוק)

למריחה ופיזור:

3 כפות חלב או חלב סויה או חלב שקדים

1 כוס שקדים קצוצים או פרוסים

לזיגוג:

200 גרם אבקת סוכר

1/2 כף תמצית בטעם שקדים

2-3 כפות חלב או חלב סויה או חלב שקד

אופן ההכנה:

מקציפים נטורינה עם סוכר בוו בחושות עד שמתקבל קרם חלק. מוסיפים ביצים ומקציפים במשך כמה דקות עד שמתקבל קרם חלק ואחיד ללא גושי נטורינה

מוסיפים את יתר הרכיבים ומשטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרודת בניר אפיה.

מורחים חלב על הבצק בעזרת מברשת. ההברשה תגרום לבצק להתאחד יחסית לגובה אחיד.

מפזרים שקדים.

לוחצים מעט את השקדים לבצק ואופים ב 180 מעלות כ-22 דקות להשחמה מקררים את העוגה.

מכינים זיגוג:

מערבבים את רכיבי הציפוי בקערה עד שמתקבל קרם אחד ונוזלי יחסית.

מעברים לשקית זילוף ומזלפים פסים על העוגה.



עוגה בחושה - קינמון תבנית A4

לעוגה

- 5 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1.5 כוסות מיץ או חלב סויה/שקדים
- 3 כוסות קמח
- 1 כוס קוואקר חצי מעובד
- 1 כוס אגוזים טחונים (פקאן או מלך)
- 1 אבקת אפיה
- סוכר וניל
- 2 כפות קינמון
- לפיזור מעל העוגה
- סוכר חום
- שוקולד צ'יפס לבן
- אגוזי פקאן קצוצים

אופן ההכנה:

טורפים ביצים עם סוכר. מוסיפים את יתר הרכיבים טורפים היטב לבלילה אחידה, סמיכה יחסית.

יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה

מפזרים על העוגה סוכר חום (הכמות לא מדוייקת), שוקולד צ'יפס לבן (בערך 1/2 כוס), אגוז פקאן קצוצים דק (בערך 1/2 כוס)

אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שהעוגה יציבה לגמרי.

עוגת אייפל - פקאן 3 תבניות אינגליש

לעוגה

6 ביצים שלמות

1 כוס סוכר לבן

1 כוס שמן

1 כוס סירופ בטעם מייפל (אפשר כמובן מייפל אמיתי אבל זה ממש יקר, לכבודו של המשיח זה בטח שווה את המחיר)

1 אבקת אפיה

4. 5 כוסות קמח מלא 80%,

אפשר קמח לבן,

שמים 1/4 כוס פחות

1 כוס חלב סויה או מים

100 גרם פקאן גרום, אפשר סיני,

מעט סירופ מייפל לזילוף על

העוגה

לטופינג:

1/2 כוס קמח

1/2 כוס סוכר חום דחוס

1/3 כוס שמן

3/4 כוס פקאן סיני

(אפשר פקאן רגיל)

50 גרם שוקולד לבן

+ 1 כפית שמן

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם זוכר במקצף בלון למשך כ-5 דקות עד שמתקבלת תערובת קציפית, תפוחה ובהירה.

מורידים את קצב ההקצפה. מחליפים מקצף לוו של בחושות.

מוסיפים כוס שמן בקילוח דק תוך כדי ערבול במהירות לא גבוהה.

מוסיפים סירופ מייפל.

מגבירים מעט את קצב המיקסר ומוסיפים קמח ואפיה לסרוגין עם הנוזלים.

מערבלים עד שהבלילה אחידה.

הבלילה צריכה להיות נוזלית אבל לא דלילה.

מוסיפים בערבול איטי את הפקאן הסיני.

יוצקים לתבניות.

מזלפים מעט סירופ מייפל על העוגה. הסירופ המזולף מוסיף הרבה מאוד טעם.

מכינים טופינג:

מרסקים את הפקאנים לחתיכות קטנות, גדולות יותר מפקאן גרום מערבבים בקערה קמח, סוכר חום, שמן ופקאנים. מפזרים על העוגות.

אופים ב 180 מעלות כ 35-40 דקות עד שהעוגה יציבה. משך האפיה משתנה מתנור לתנור, עקבו אחר האפיה.

מוציאים מהתנור.

מקררים מעט את העוגות.

ממיסים שוקולד לבן עם שמן ומזלפים מעל לעוגות.

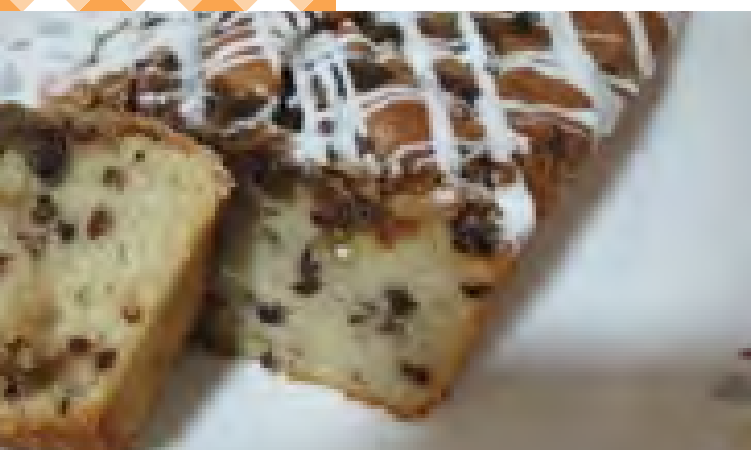
אפשר להכין גם כמאפינס.

ממלאים מהבלילה במנגיטים שנתונים בתבנית שקעים עד לגובה 3/4

מזלפים מעט מאוד סירופ מייפל על כל מאפינס.

מפזרים טופינג. אופים ב 180 מעלות כ-12-15 דקות עד שהמאפינס יבשים. שימו לב לא להביא אותם למצב של "אובר בייקד", אפית יתר.

מזלפים שוקולד לבן מומס





מאפינס קינמון

17-18 יחידות במנג'יט מספר 5

מצרכים:

2/3 כוס שמן

1 כוס סוכר

3 ביצים M

3 כוסות קמח

2. 5 כפות קינמון

1 אבקת אפיה

קורט מלח

1.5 כוסות חלב סויה או מיץ או מים

אופן ההכנה:

מקציפים בקערה ביצים שלימות וסוכר עד שמתקבלת תערובת קצפית בהירה ותפוחה, כ-5 דקות. מוסיפים שמן בקילוח דק.

מוסיפים את יתר הרכיבים, נוזלים ויבשים לסירוגין. מערבבים במהירות לא גבוהה עד שמתקבלת תערובת אחידה.

ממלאים תבניות מאפינס מרופדים במנג'יטין לגובה 2/3

אופים ב 180 מעלות כ-12-14 דקות להתייצבות.

מוציאים מהתנור ומכינים ציפוי:

100 גרם אבקת סוכר

כ-2 כפות מים

1/2 כוס סוכר

1 כפית קינמון

מערבבים בקערה סוכר וקינמון.

מערבבים בקערה אבק סוכר ומים לקבלת רוטב סמיך אבל לא מדי. אם סמיך מדי מוסיפים עוד טיפה מים. אבל ממש קצת שלא יהיה מדי נוזלי

טובלים את ראש המאפינס בתערובת הסוכר והמים, מנערים קצת וטובלים בתערובת הסוכר והקינמון.

הציפוי יתקשה למעין סוכריה.

מעולה בהקפאה.



בראונים חמאת בוטנים

תבנית A4

או בראונים לוטוס או בראונים נוגט או בראונים קפוצ'ינו או בראונים ריבת חלב או או או איזה קרם שתחליטו

מצרכים:

4 ביצים

1 נטורינה או 200 גרם חמאה לעוגה חלבית או 1 כוס שמן*

1 כוס קקאו כהה

2 כוסות סוכר

1.5 כוסות קמח

1/2 כוס חמאת בוטנים לא מתוקה או, או, או - מהרשימה לעיל**

*אם משתמשים בשמן מוסיפים 1 כפית אבקת אפיה

** אם משתמשים בקרם מתוק אפשר להוריד עוד קצת בסוכר, לפי הטעם.

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר (או חלבי לעוגה חלבית)

3/4 כוס חמאת בוטנים לא

מתוקה או 3/4 כוס של X או X

או X (מה שבחרתם להשתמש

מהרשימה הנ"ל, העיקר שיהיה

זהה למה ששמתם בתוך העוגה)

אופן ההכנה:

מקצפים נטורינה או חמאה עם הסוכר עד שבקבל קרם חלק.

אם משתמשים בשמן מדלגים על השלב הזה ושמים את השמן עם הביצים יחד עם כל הרכיבים האחרים.

מוסיפים לקרם את יתר הרכיבים ומערבבים היטב במיקסר במשך כדקה.

משטחים את התערובת בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות רק עד שהעוגה מתייצבת.

מקררים ומכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם חמאת בוטנים בסיר קטן או במיקרוגל.

מערבבים לקבלת קרם חלק ויוצקים על העוגה. מורחים בצורה אחידה על פני כל העוגה.

מעבירים את העוגה למקרר להתייצבות של הציפוי

פורסים בסכין חדה ולא משוננת.



עוגת בהאונט - שוקולית - קפוצ'ינו תבנית A4

לבסיס:

4 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס אבקת שוקולית

1 כוס שמן

1.5 כוסות קמח

1 כוס קרוקנט אגוזי לוז
(לא חובה)

לקרם קפוצ'ינו:

150 מ"ל ריצי

1 כוס קרם קפוצ'ינו

100 גרם שוקולד קפוצ'ינו

3 כפות פודינג וניל

לציפוי:

100 מ"ל ריצי

100 גרם שוקולד מריר

100 גרם שוקולד קפוצ'ינו

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבסיס למעט הקרוקנט במיקסר עד שמתקבלת תערובת אחידה. יוצקים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה ומפזרים את הקרוקנט. הוא ישקע מעט במהלך האפיה וזה בסדר.

אופים 25-30 דקות לא יותר. רק עד שהעוגה לא רטובה.

מצננים את העוגה.

בזמן שהעוגה בתנור מכינים קרם:

מקציפים ריצי לקצף יציב. מוסיפים שוקולד מומס וקרם קפוצ'ינו. מקציפים עוד קצת ומוסיפים פודינג וניל.

מעבירים את הקרם למקרר עד שהעוגה

מוכנה ומתקררת.

לאחר שהעוגה התקררה מורחים את הקרם (שהתקשה בינתיים) על העוגה.

שמים את העוגה במקרר ל 10 דקות ומכינים ציפוי:

ממיסים את רכיבי הציפוי בסיר קטן על אש נמוכה תוך כדי ערבוב.

מוציאים את העוגה מהמקרר ויוצקים את הציפוי מעליו. משטחים בצורה אחידה.

אפשר לקשט בפסים אלכסוניים בשוקולד קפוצ'ינו מומס לפני הפריסה.

מעבירים להקפאה. פורסים בסכין חדה ולא משוננת כשהעוגה חצי קפואה.

בראונים מקושטים תבנית בינונית A4

האמת שזה מתכון די בסיסי, רק קישטתי בצורה שיראה "זואו" הם נימוחים. לא אפויים יותר מדי. רכים ושוקלדיים למרות שאו בהם שוקולד.

מצרכים:

4 ביצים

1 ו 3/4 כוסות סוכר

1 כוס קקאו

1 כוס שמן

1 כפית סודה לשתייה או אבקת אפיה

1 ו 1/4 כוסות קמח

אופן ההכנה:

מערבבים יחד את כל הרכיבים במיקסר במהירות נמוכה בתחילה כדי שהקמח והקקאו לא יעופו כמו ענן וילכלו לכם את כל מה שבסביבה, כולל את עצמכם.

לאחר שהרכיבים התערבבו זה עם זה מעלים את מהירות המיקסר למקסימום וממשיכים לערבב במשך כחצי דקה.

משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלו כ-30 דקות עד שהעוגה לא רטובה אבל רכה ממש למגע.

מקררים.

ציפוי:

לבראונים עם הדפס

3 כפות שמן

200 גרם שוקולד מריר

דף טרנספר לשוקולד- חתוך בגודל התבנית

ממיסים שמן ושוקולד ויוצקים על העוגה.

מורחים בצורה אחידה.

כשהשוקולד עודנו רטוב מניחים עליו בעדינות את דף הטרנספר. שמים לה להניח כשצד ההדפס כלפי מטה- כלומר יצמד לשוקולד.

מקפויים להתקשות מוחלטת של השוקולד.

רק כשהשוקולד קשה ממש וקפוא, מסירים בעדינות את דף הטרנספר.

פורסים בסכין חדה ולא משוננת.

לבראונים בציפוי שוקולד לבן:

200 גרם שוקולד לבן פרווה איכותי

1 כף שמן

1 כפית מחית פיסטוק (לא חובה. אפשר להוסיף עוד חצי כף שמן במקום)

פיסטוקים שבורים לקישוט. אם לא שמים מחית פיסטוק אפשר לקשט בכל דבר אחר כמו אגוזים קצוצים, זילוף פסים שוקולד כהה, קרוקנט בוטנים וכיוצא ב

ממיסים שוקולד עם שמן ומחית פיסטוק

יוצקים על העוגה ומורחים

מקשטים במה שרוצים



שכבות שוקולד ופיסטוק

תבנית בינונית A4



לבסיס:

חצי מתכון בראוניס
מחוברת זו

אופים רק 20 דקות כי זו
שכבה נמוכה.

מקררים

מצרכים:

שרוול ביסקויטים בטעם פיסטוק

חלב סויה או כל חלב אחר פרווה

כף תמצית פיסטוק

400 גרם שוקולד מריר

1 ריצי קטן 250 מ"ל

2 כפות גדושות מחית פיסטוק

פיסטוקים שבורים לקישוט

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד עם ריצי ומחית פיסטוק לקבל קרם גנאש.

מורחים מעט על הבראונים.

לא צריך הרבה.

שמים חלב פרווה בקערה ומוסיפים כף תמצית פיסטוק.
מערבבים.

טובלים ביסקויטים בחלב ומסדרים מעל לקרם.

שוב מורחים מעט קרם מעל לביסקויטים. ועוד שכבת ביסקויטים
טבולים בחלב עם תמצית פיסטוק.

שופכים את יתרת הקרם מעל לשכבת הביסקויטים השניה.
מורחים בצורה אחידה בזהירות ומפזרים פיסטוק.

מקפויאים להתקשות של הקרם.

פורסים את העוגה כשהיא חצי קפואה בסכים חדה ולא משוננת.



טורט השלושה צבעים

מתכון ל- 2 עוגות בגודל תבניות אינגליש.
האפיה בתבניות A4

לטורט:

- 6 ביצים
- 2 ו 1/4 כוסות סוכר
- 1.5 כוסות שמן
- 1 אבקת אפיה
- 4 כוסות קמח

1.5 כוסות מים או חלב סויה

לקרם:

- 1 ריץ' 500 מ"ל, פחות 3 כפות שמשאירים בצד לזיגוג
- 1 פודינג שוקולד (6 כפות)
- 150 גרם שוקולד לבן פרווה

לגיוון הצבעים:

- 4 כפות שוקולית
- 1.5 כפות אבקת קפה נמס
- 3 כפות מים

לזיגוג:

- 250 גרם שוקולד לבן
- 3 כפות ריץ'
- 1 כף אבקת קפה נמס מומס בכף מים

לקישוט:

- פקאן סיני גרוס גם
- 50 גרם שוקולד מריר



מכינים טורט:

מקציפים בוו של בחושות ביצים שלימות עם סוכר במשך כ-4-5 דקות עד שמתקבלת תערובת קצפית בהירה מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן בקילוח דק.

מערבבים אבקת אפיה עם קמח ומוסיפים לסירוגין עם הנוזלים.

מחלקים את הבלילה לשלושה חלקים פחות או יותר באותה כמות.

מרפדים 3 תבניות A4 בניר אפיה

יוצקים לאחת התבניות את השליש הראשון כמו שהוא. שטחים על פני כל התבנית

לשליש נוסף מוסיפים 1 כף אבקת שוקולית ו 1.5 כפות קפה נמס מהולים בכף מים (הקפה מהול במים)

יוצקים את השליש הזה לתבנית A4 נוספת מרופדת בניר אפיה. משטחים על פני כל התבנית.

לשליש האחרון מוסיפים 3 כפות שוקולית ו-2 כפות מים. יוצקים לתבנית השלישית ומשטחים על פני כל התבנית.

אופים את העוגות ב 180 מעלות כ-12-15 דקות עד שהן מוכנות. (משך האפיה תלוי בעוצמת התנור אז כדאי לבדוק כבר אחרי 12 דקות, ויתכן שיהיה צורך באפיה ממושכת יותר אם התנור פחות עוצמתי)

מצננים את העוגות.

מכינים קרם:

מקציפים 500 מ"ל ריצ' כפות 3 לקצף יציב. מוסיפים פודינג שוקולד.

ממיסים 150 גרם שוקולד לבן ומוסיפים לקרם.

מוציאים את העוגות מהתבניות.

מניחים את העוגה הכהה ביותר (עם השוקולית ללא קפה) על משטח ישר- שיש, מגש גדול וכיוצ"ב.

מורחים 1/2 מהקרם מעל לעוגה הכהה.

מניחים את העוגה עם הקפה מעל לקרם, מהדקים קלות.

מורחים את החצי השני של הקרם על העוגה עם הקפה ומניחים מעליה את העוגה הלבנה. מהדקים קלות.

בסכין חדה ומשוונת נפטרים משולי העוגה. נותרים עם עוגה מלבנים מהוקצעת.

חותכים את העוגה ל-2 באורך כדי לקבל 2 פסי עוגה, כל אחת עם 3 קומות.

מניחים את הפסים על ניר אפיה במרחק זה מזה

מכינים זיגוג:

בסיר קטן ממיסים 3 כפות ריצ', 250 גרם שוקולד לבן, 1 כף קפה נמס מומס בכף מים.

מערבבים תוך כדי המסה עד שמתקבל זיגוג חלק.

יוצקים על העוגות מהמרכז. הזיגוג יתפשט לצדדים ויזל מהם כטפטופים. אפשר לעזור לזיגוג להתפשט בעזרת כף.

בעוד הזיגוג רטוב מפזרים פקאן סיני גרוס. אם הפקאן לא נתפס על הזיגוג זה בגלל שנוצר קרום לזיגוג ואז מהדקים קלות את הפקאנים לזיגוג והם יתפסו בו. לוחצים רק על הפקאנים ולא על הזיגוג עצמו

ממיסים 50 גרם שוקולד מריר ומזלפים פסים באלכסון על העוגות.

מעבירים להקפאה.

עוגת שוקולד - פקאן תבנית תנור



בסיס:

- 1 נטורינה
- 2 חלמונים
- 3/4 כוס סוכר
- 3 כוסות קמח

מלית:

- 5 ביצים
- 3/4 כוס שמן
- 3/4 כוס קקאו
- 2. 5 כוסות קמח
- 2 כוסות סוכר
- 1 כף א. אפיה
- 1.5 כוסות פקאן סיני
- גרוס דק

ציפוי:

- 250 גרם שוקולד מריר
- 4 כפות שמן

אופן ההכנה:

שמים בקערת המיקסר את רכיבי הבצק. מעבדים לבצק אחיד ונח. הבצק לא צריך להיות יבש ופירורי אלא נח לעבודה. טיפה דביק זה בסדר

משטחים בתבנית תנור מרופדת בניר אפיה. אם הבצק קצת דביק מקמחים את הידיים ומהדקים אותו לתבנית.

אם הבצק פירורי- מוסיפים מעט (מעט!!!) מים תלוי בקמח.

באותה קערה שבה עובד הבצק שמים את רכיבי שכבת השוקולד ומערבבים בו בחושות לתערובת אחידה וסמיכה למדי. משטחים מעל לבצק.

אופים ב 180 מעלות כ-35 דקות עד שהשכבה העליונה יבשה.

נזהרים מאפית יתר כדי שלא לייבש את העוגה

מצננים את העוגה.

ממיסים שוקולד ושמן ויוצקים על העוגה שהתקררה מורחים בשכבה אחידה.

אפשר לפזר עוד פקאן סיני גרוס מעל לשוקולד.

פורסים רק לאחר שהציפוי התקשה לחלוטין.



עוגת שיבולת שועל ותפוחי אדל

ל- 2 אינגליש קצרות או אינגליש ארוכה + 6 מאפינס

מצרכים:

2 כוסות שיבולת שועל מהירת הכנה

1.5 כוסות קמח מלא

1 אבקת אפיה

4-5 תפוייע לא גדולים חתוכים לקוביות קטנות

1 כוס שמן

4 ביצים

1 כוס סוכר דמררה

מעט קינמון

1/2 כוס חלב שקדים או מים

אופן ההכנה:

מערבבים הכל יחד בקערה. אין צורך במיקסר.

מערבבים היטב

התערובת סמיכה. וזה בסדר גמור

יוצקים לתבנית.

מפזרים מעל לעוגה מעט שיבולת שועל, סוכר דמררה וקינמון
אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה
יוצא יבש.

מאפינס אופים כ- 18 דקות.



עוגת בוטנים ושוקולד - ב-2 גרסאות

גרסא ראשונה - עוגה ללא אפיה

200 גרם פירורי
ביסקויטים

150 גרם שוקולד
מומס עם 1/2 כוס
חמאת בוטנים

אופן ההכנה:

מערבבים פירורים
ביסקויט עם
השוקולד המומס
וחמאת הבוטנים
ומשטחים בתבנית
מרופדת בניר אפיה.

גרסא שניה - עוגה עם בסיס אפוי

200 גרם נטורינה

1/2 כוס סוכר

2 ביצים

3 סוכר וניל

2. 5 כוסות קמח

1 כף אבקת אפיה

אופן ההכנה:

מערבבים את כל רכיבי הבצק
במיקסר עד שמתקבל בתיק
אחיד ודביק מעט.

בידיים לחות משטחים
בתבנית קטנה מורפדת בניר
אפיה.

אופי ב 180 מעלות כ-12
דקות. אפית יתר תייבש את
הבסיס.

הבסיס צריך להיות שחום
מעט ויבש למגע.

מכאן ההכנה זהה ב-2 הורסיות:

לבוטנים ושוקולד:

350 גרם שוקולד מריר

3/4 כוס חמאת בוטנים

150 גרם בוטנים קלויים, קלופים וחצויים.

ממיסים שוקולד מריר עם חמאת בוטנים
של השכבה של הבוטנים והשוקולד.

מורחים בין רבע לשליש על שכבת
הבסיס. מפזרים בוטנים בנדיבות.

שופכים את יתרת השוקולד מעל לבוטנים
ומשטחים בעזרת מרית באופן שכל
הבוטנים יהיו מכוסים בשוקולד.
מקררים.

פורסים בסכין חדה ולא משוננת

אפשר לקשט בפירורי ביסקויטים מעל
לשכבת השוקולד העליונה.

עוגת שוקולד- חמאת בוטנים-חלבה-
נוגט-קפוצ'ינו
לא. לא הכל יחד.

הבחירה לטעם העוגה-בידיים שלכן.

עוגת שוקולד-חמאת בוטנים

או עוגות שוקולד- חלבה

או עוגת שוקולד- נוגט

או עוגת שוקולד- קפוצ'ינו



עוגת רטובה כאו בראוניס.

עסיסית, רכה. והכי חשוב---טעימה.

תבנית תנור. המדידה, בכוסות לשתייה חמה, הגודל הרגיל.

מצרכים:

6 ביצים

1.5 כוסות סוכר לבן

3/4 כוס סוכר חום,
דמררה

1 אבקת אפיה

1 כוס שמן

1.5 כוסות שוקולד
ציפס

3/4 כוס קקאו

3 כוסות קמח, אני
השתמשתי בקמח
מלא 80%

ציפוי:

3/4 כוס חמאת בוטנים
עם שברי בוטנים, או
קרם נוגט, או קרם
חלבה או קרם קפוצ'ינו

2 כפות שמן

250 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

מערבבים הכל יחד במיקסר במשך 2-3 דקות בעוצמה גבוהה.

יוצקים לתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה ומשטחים. העיסה צריכה להיות במרקם דומה למרקם של בראוניס.

אופים ב 180 מעלות כ-40-35 דקות עד שהעוגה יציבה אבל לא מדי יבשה.

מוציאים מהתנור ומצננים מעט

מכינים ציפוי:

ממיסים חמאת בוטנים, או קרם אחר שבחרתם, שמן ושוקולד עד שמתקבל קרם חלק

יוצקים מעל העוגה ומשטחים בשכבה אחידה

מקררים היטב עד שהציפוי מתקשה. מוציאים לשיש.

משהים כ-2 דקות ופורסים בסכין חדה ולא משוננת.





בלוניס

תבנית חד פעמית ענקית

מצרכים:

- 3 כוסות קמח
- 250 גרם נטורנה. אפשר להמיר בשמן. קצת פחות מוצלח.
- 1 אבקת אפיה
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1/2 כפיל מלח
- 2 כוסות סוכר חום כהה. אפשר דמררה אבל עדיך הכהה הדחוס
- 2 ביצי L
- 200 גרם שוקולד צ'יפס בטעם קרמל. אפשר לבן רגיל

אופן ההכנה:

מקציפים סוכר עם נטורנה לתערובת אחידה.
 מוסיפים את יתר הרכיבים.
 משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. אופים
 ב 180 מעלות כ-35 דקות.



אוצת שכבות פרוו-רושה

תבנית A4.

הכי קל שבעולם! אין צורך במיקסר ואין צורך לשטוף את הקערה בין השכבות. כוסות חד פעמיות

לבסיס:

3 כוסות קמח

1 אבקת אפייה

1 ביצה

1 כוס שמן

3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה, אין צורך במיקסר, עד שמתקבל בצק אחיד, יכול להיות טיפונת מתפורר. מהדקים בתחתית תבנית מרופדת בניר אפיה.

מלית:

1 כוס קרם פרלינה או קרם נוגט.

מורחים חצי כוס קרם פרלינה על התחתית.

שכבה כהה:

1 כוס קקאו

1.5 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

4 ביצים

1 ו 1/4 כוסות קמח

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה את הרכיבים, אין צורך לשטוף את הקערה בין השכבות.

יוצקים מעל הקרם פרלינה.

אופים ב 180 מעלות בערך חצי שעה. עד שהשכבה של השוקולד יציבה אבל לא קשה. היא צריכה להיות כמו בראוניז.

מקררים את העוגה.

מורחים חצי כוס שנשאר מקרם הפרלינה על העוגה.

ציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

1 כוס קרוקנט אגוזי לוז

3 כפות ריצ'

אופן ההכנה:

ממיסם ריצ' ושוקולד בסיר.

מערבבים עם הקרוקנט ויוצקים על העוגה.

פורסים כשהעוגה חצי קפואה בסכין חדה ולא משוננת.



עוגת חמאת בוטנים בחושה עם שטרויזל חמאת

בוטנים

2 תבניות אינגליש ארוכות



לעוגה:

5 ביצים
1.5 כוסות סוכר
2 סוכר וניל
3/4 כוס שמן
1 כוס חמאת בוטנים טבעית
3. 5 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
1 כוס מים פושרים

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר וסוכר וניל בוו של בחושות במשך כ- 5 דקות עד שמתקבלת תערובת בהירה, תפוחה ואוורירית.
מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן בקילוח דק.
מוסיפים חמאת בוטנים, מעלים מעט את המהירות ומערבבים עד להיטמעות חמאת הבוטנים בבלילה.
מוסיפים קמח וא. אפיה לסירוגין עם המים.
יוצקים ל-2 תבניות אינגליש ארוכות
180 מעלות כ- 45 דקות עד שהעוגה יציבה ולא רטובה. היא צריכה להיות קפיצית למגע
מכינים ציפוי שוקולד:
ממיסים שוקולד עם חמאת בוטנים ומורחים על העוגות.

לציפוי שוקולד:

100 גרם שוקולד מריר
2 כפות חמאת בוטנים
ל"שטרויזל"
1 כוס אבקת סוכר
2 כפות חמאת בוטנים

מכינים "שטרויזל" חמאת בוטנים:

מערבבים אבקת סוכר עם חמאת בוטנים עד שמתקבלים פירורים. אם הם יבשים מדי מוסיפים עוד קצת חמאת בוטנים ואם רטובים מדי עוד קצת אבקת סוכר. תלוי במרקם חמאת הבוטנים.



מאפינס קפוצ'ינו

מתכון ל 18 יחידות בגדול בינוני:

מצרכים:

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1 כפית א. אפיה | 3 ביצים |
| 2/3 כוס שמן | 1 ו 1/4 כוסות סוכר |
| 2/3 כוס מים קרירים | 2 כפיות אבקת קפה נמס |
| 1 שקית סוכר וניל | 2 מומסות ב-2 כפית מים חמים |
| 1 כוס שוקולד צ'יפס | 2 כוסות קמח |

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים במיקסר בוו של הבחושות עד שמתקבלת תערובת אחידה.
 מרפדים תבנית שקעים במנג'טים וממלאים כל שקע בבלילה עד לגובה 2/3.
 אופים ב 180 מעלות כ- 20 דקות עד שהמאפינס יציבים וקפיציים למגע

זיגוג - לא חובה:

1 שקית אבקת סוכר (100 גרם)
 1 כפית אבקת קפה נמס מומס ב- 1 כפית מים חמים.
 מערבבים בקערה עד שמתקלת קרם אחיד ולא סמיך כזה שניתן למרוח בקלות ממש, יחסית נוזלי.
 מורחים בכפית על כל מאפינס.



מאפינס קוואקר ל-15 מאפינס גדולים

מצרכים:

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר חום דחוס
- 1 כוס שמן קוקוס או שמן קנולה
- 2 כוסות קמח מלא או כוסמין
- 2 כוסות קוואקר מהיר הכנה
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 כוס שוקולד צ'יפס (אפשר לוותר)
- 1 כוס פקאן טבעי או סיני גרוס

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים, למעט הפקאן בקערה בעזרת מטרפה.

מרפדים תבנית 12 שקעים של מאפינס במנג'טים ממלאים כל מנג'ט עד לגובה 2/3.

מפזרים פקאן גרוס מעל הבלילה שבמנג'טים אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות להתייבבות



כעכים אלזחים

מצרכים:

4 כוסות קמח
(אפשר מלא, אני השתמשתי במלא 80%)

1 כוס שמן

1 כוס מים

1.5 כפיות מלח

1 כפית סודה לשתיה

3/4 כוס שומשום

1 כפית סוכר

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה. אפשר בלי מיקסר. מתחילים בערבוב בכף עץ גדולה ואח"כ עוברים ללישה ידנית. הבצק מתקבל מעט שומני וזה בסדר.

עכשיו מחליטים מה רוצים להכין. כעכים?
מקלות? ואולי בקרורים?





לכעכים:

לוקחים חתיכת בצק. מקמחים משטח עבודה ומניחים עליו את הבצק. בעזרת הידיים מגלגלים לרצועת בצק ארוכה. חותכים לרצועות באורך של כ-10 ס"מ. סוגרים לכעכים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה. הכעכים לא תופחים הרבה ולכן אפשר להניח די בצפיפות.

טיפ:

רוצים כעכים, מקלות או קרקרים כמו בתמונות שהעליתי כאן?

בכיף,

את רצועות הבצק המוכנות (למקלות או כעכים, לפני שסוגרים את הרצועה לצורת כעכים), מגלגלים בתערובת של שומשום ופרג. אפשר להוסיף במל מטוגן, שום גבישי, זעתר, קימל, שומשום שחור, קצח, טימין או כל תבלין אחר שתרצו.

למקלות:

מגלגלים חתיכת בצק על משטח מקומח לרצועה באורך הרצוי. אני הכנתי באורך של כ-18 ס"מ.

לקרקרים:

מרדדים את הבצק דק דק על משטח מקומח היטב. חותכים למלבנים, ריבועים, משולשים או כל צורה אחרת שתרצו. אפשר גם לקרוץ עיגולים לקרקרים עגולים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק קטן זה מזה.

לקרקרים:

מרדדים את הבצק לעלה דק. מפזרים מעליו תערובת תבלינים כפי בחירתכם (אני כאמור, השתמשתי בתערובת של שומשום ופרג). מרדדים קלות, בלי ללחוץ מדי חזק את הבצק עם התבלינים. חותכים לצורה רצויה, ומכאן ממשיכים כנ"ל.

אופים ב 180 מעלות לבערך 25 דקות עד להשחמה נאה.





ארטיק סלא נאס

רכיבים ל 15-20 ארטיקים- תלוי בצורה ובגודל.

מצרכים:

- 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. 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.





ניצול שאריות עוגה

נשארו לכם שאריות עוגה שאין להם דורש? קצוות עוגה? עוגה שלא הצליחה? אל תזרקו! נצלו אותם למשהו חדש!

כמויות החומרים משתנים לפי כמות שאריות העוגה שבהם משתמשים. אז אין כאן כמויות מדויקות, עובדים לפי העין

מוסיפים להם:

מפוררים את שאריות העוגה

שוקולד מומס, מעט ריצי' גולמי (לא מוקצף), נותן טעם- קרם כלשהו למשל חמאת בוטנים, קרם נוגט, קרם קפוצ'ינו וכיוצא באלו.

מערבבים עיסה אחידה ויוצרים כדורים.

מעבירים להקפאה מוחלטת של הכדורים.

מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד מומס עם מעט שמן, 1 כף שמן לכל 100 גרם שוקולד. אפשר שוקולד לבן או שוקולד כהה.

טובלים את הכדורים בשוקולד. רצוי להוציא מההקפאה בכל פעם רק מעט כדורים כדי שלא יפשירו בינתיים עד שמגיע תורם לציפוי.

מניחים על מגש ומעבירים להתקשות בהקפאה.

אפשר לקשט בזילופי שוקולד בצבע מנוגד, באבקת איבוק וכיוצ"ב

במקום כדורים רגילים אפשר להכין כדורים על מקל.

מכינים כדורים

נועצים מקל ומקפיאים

לאחר ההקפה מצפים בשוקולד כמו במתכון הקודם





לכל גלון



עוגת תפוחי אץ שבוהה

תבנית A4

כוסות חד פעמיים של שתיה קרה

לבסיס:

- 3 כוסות קמח תפוא"א
- 1.5 כוסות קמח שקדים
- 4 ביצים L
- 1 כוס שמן קוקוס
- 1 אבקת אפיה
- 3/4 כוס סוכר

לפירורים:

- 1 כוס קמח שקדים
- 1 כוס אגוזים טחונים,
- אפשר 1.5 כוסות אגוזים טחונים ולוותר על קמח השקדים
- 1/3 כוס סוכר חום
- מעט קינמון
- שמן לפי הצורך

למלית:

- 5 תפוחי עץ פרוסים לדק
- 1/2 כוס סוכר חום או דמררה
- 1 כף קינמון

אופן ההכנה:

מערבבים את רכיבי הבסיס לבצק אחיד ומעט פירורי. דוחסים לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

מערבבים תפוא"ע עם קינמון וסוכר חום ויוצקים מעל לשכבת הבסיס. לוחצים מעט לתוך שכבת הבסיס

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר למשך 2 דקות. מוסיפים את יתר הרכיבים ויוצקים מעל לתפוחים. משתדלים לכסות את כל התפוחים.

מערבבים את רכיבי הפירורים. שמן מוסיפים לפי הצורך עד שמתקבלים פירורים. מפזרים בנדיבות מעל לשכבת הבחושה אופים ב 180 מעלות כשעה

לעיסת הבחושה:

- 3 ביצים
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס קמח תפוא"א,
- או קמח אחר ללא גלוטן
- 1 כפית אבקת אפיה



עוגיות שיבולת שועל ללא גלואן

כ-40 עוגיות או תבנית A4

מצרכים:

3 כוסות קמח
שיבולת שועל ללא
גלוטן

3 כוסות שיבול שועל
ללא גלוטן

1 כפית סודה לשתייה

1 נטורינה או 1 כוס
שמן קוקוס

3/4 כוס חמאת
בוטנים, או 1/2 כוס
טחינה גולמית+2
כפות דבש

3 ביצים

1 כוס סוכר חום

100 גרם פקאן טבעי
או סיני גרוס גס

3/4 כוס חמוציות ללא
תוספת סוכר

250 גרם שוקולד
צ'יפס

אופן ההכנה:

מקציפים נטורינה או שמן קוקוס עם סוכר.
מוסיפים ביצים ושמן
מוסיפים את יתר הרכיבים ומערבבים
היטב.

בידיים לחות יוצרים כדורים בגודל שזיף
קטן ומניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה
במרווחים. סה"כ 12 עוגיות בתבנית.

אופים ב 180 מעלות כ-15-13 דקות
להשחמה נאה. רק אל תשרפו אותן

מחלצים מהתבנית רק אחרי שמתקרר.

לעוגיות פריכות יותר אופים עוד כ-2 דקות

להכנה בתבנית:

משטחים את התערובת בתבנית A4
מרופדת בניר אפיה

אופים ב 180 מעלות כ-35 דקות
להתייצבות.

פורסים בסכין חדה ולא משוננת אחרי
התקררות מוחלטת.

אפשר להכין בתבנית חד פעמית ענקית,
או תבנית תנור. העוגה תהיה נמוכה יותר
כמו חיתוכיות.



עוגת שוקולד

2 תבניות אינגליש ארוכות + 8 מיני קאפקייקס
או תבנית אחת בינונית (עוגה נמוכה יותר)
מדידה בכוסות חד פעמיים לשתייה קרה

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר בוו של
עוגות בחושות (K) במשך כמה דקות עד
שמתקבלת תערובת קצפית ואורירית
בצבע צהוב בהיר.

מוסיפים שמן בקילוח דק

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים
אבקת שוקולית ואבקת אפיה.

מוסיפים קמח לסירוגין עם הנוזלים
מערבבים רק עד שמתקבלת תערובת
אחידה.

יוצקים לתבניות מרופדות בניר אפיה
ואופים ב 180 מעלות כארבעים דקות
עד שהעוגה קפיצית למגע

קאפקייקס אופים פחות זמן, כמובן

מקררים

ממיסים יחד את כל חומרי הציפוי
ומורחים על כל העוגה

מצרכים:

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 ו 1/3 כוסות שמן
- 1 אבקת אפיה
- 3 כוסות קמח תמי
- 1.5 כוסות מים חמימים
- מעורבים בכף קפה
- 1.5 כוס אבקת שוקולית

ציפוי (לא חובה)

- 200 גרם שוקולד מריר
- 1/2 כוס חמאת בוטנים
- או קרם חלבה או קרם
- נוגט או קרם לוטוס או
- כל קרם אחר



סוי פקאן

לקלתית:

200 גרם עוגיות ללא גלוטן
טחונים דק אבל לא לקמח
1/3 כוס שמן קוקוס (ועוד קצת
במידת הצורך)

אופן ההכנה:

מערבבים שמן קוקוס ופירורים
דוחסים לתבנית קטנה מ A4
מרופדת בניר אפיה. התערובת
צריכה להיות לא סמיכה ממש
אלא כזו שניתן להדק בקלות
בעזרת כף
אם היא פירורית מדי- מוסיפים
עוד קצת שמן
אופים ב 180 מעלות כ 12-
דקות להשחמה קלה.
מקררים.

מכינים מלית:

1/3 כוס שמן קוקוס או שמן רגיל
1/3 כוס מים
1 כוס סוכר חום דמררה
3. 5 כוסות פקאנים קצוצים (המ
אחרי שכבר קצוצים)
2 ביצים
3 כפות ללא גלוטן

אופן ההכנה:

ממיסים שמן, מים וסוכר חום לק
מכבים את האש ומוסיפים את
הפקאנים. מערבבים.
ממתינים שיתקרר טיפה ומוסיפ
ביצים וקמח. מערבבים היטב
יוצקים מעל לקלתית.
אופים עוד כ-25-20 דקות עד ש
מתייצבת.
פורסים רק שהפאי קר ממש.
מעולה בהקפאה.

פאי שוקולד

קלתית ממתכון הפאי הקודם

מלית:

250 גרם שוקולד מריר

1/3 כוס שמן

4 ביצים L

3/4 כוס סוכר

1 כפית אבקת אפיה

3 כפות קמח תפוזי

אופן ההכנה:

ממיסים שוקולד עם שמן

מקציפים ביצים שלמות עם סוכר במשך מספר דקות על המהירות הגבוהה ביותר עד שמתקבלת תערובת בהירה, תפוחה ואורירית

מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים את השוקולד המומס.

מוסיפים את יתר הרכיבים ויוצקים מעל לקלתית שהתקררה

אופים ב 180 מעלות כ-20-22 דקות

מקררים

רצוי להגיש את פאי השוקולד קפוא למחצה. אפשר לפזר אבקת סוכר בהגשה





עוגיות שוקולד צ'יפס

מצרכים:

- 3 כוסות קמח תמי
- 2 ביצים L
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כוס סוכר לבן
- 3/4 כוס סוכר חום (אפשר דמררה)
- 1 נטורינה רכה (לא ניסיתי עם שמן, מאמינה שיצליח גם עם שמן, אולי בתוספת מעט קמח)
- 250 גרם שוקולד צ'יפס, עדיף מיני של אופנהיימר

אופן ההכנה:

- מערבבים את כל הרכיבים בקערה.
- יוצרים כדורים
- מניחים במרחק זה מזה בתבנית מרופדת בניר אפיה.
- לוחצים מעט במזלג על כל עגול.
- אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות לעוגיות רכות ו 13-15 דקות לעוגיות יותר קראנציות



בורקטאות זבינות

מתכון לכ-40 יחידות

לבצק:

3. 5 כוסות קמח תמי
2 ביצים M
125 גרם חמאה או
נטורינה
1 אבקת אפיה
1 כפית מלח
1 גביע שמנת חמוצה
200 מ"ל 15% שומן

למלית:

250 גרם גבינה טוב טעם
1 כוס גבינה מלוחה מגוררת (בולגרית למשל)
1.5 כוסות פתיתי גבינה צהובה
מעט מלח
מעט פלפל שחור
1 כף שמיר יבש
3 שיני שום כתושות

מכינים בצק:

מערבבים בקערת מיקסר את כל רכיבי הבצק עד שמתקבל בצק אחיד. זה לא בצק כמו בצק עם גלוטן. הוא לא יוצר כדור מושלם אבל הוא רך מאוד ולא דביק.

אם הבצק דביק- מוסיפים עוד מעט קמח. אם הוא יבש מדי ולא מתאחד מוסיפים מעט מים.

מעבירים את הבצק לשקית ומקררים כשעה וחצי.

מכינים מלית:

מערבבים את כל רכיבי המלית לתערובת אחידה. מוציאים את הבצק מהמקרר מחלקים ל-2 חלקים כדי שיהיה קל יותר לרדד מרדדים לעלה בעובי של כחצי ס"מ. שמים מעט מלית בחצי אחד של כל עיגול סוגרים לחצאי עיגולים. בגלל שאין בבצק גלוטן הבצק עלול להתבקע מעט בקיפול וזה בסדר. צובטים את הקצוות. מניחים בתבנית אפיה מרופדת בניר אפיה. אפשר די צפוף. מורחים ביצה טרופה ומפזרים שומשום אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.



רוזעלאך

מצרכים:

- 1 קילו קמח כרגיל
- 350 גרם קמח אורז לבן
- 1 כוס סוכר
- 3 כפות שמרים
- 1 כף מלח
- 2 כוסות מים פושרים (ועוד קצת לפי הצורך, אם צריך)
- 1 כוס שמן
- 3 ביצים L

אופן ההכנה:

- שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים למעט השמן
- מתחילים ללוש בצק וכאשר הקמח נבלע במים מוסיפים את השמן. לשים במיקסר במשך מספר דקות עד שמתקבל בצק אחיד.
- הבצק דביק מעט אבל אחיד. דביק במידה שלא נדבק לידיים משומנות. אם הוא דביק מדי מוסיפים עוד קצת קמח אורז.
- אם יבש מדי- עוד קצת מים
- מניחים בקערה משוחה בשמן ומושחים בשמן את פני הבצק מלמעלה.
- מכסים בניילון ומתפיחים כשעתיים להכפלת הנפח.
- מרדדים חלקי בצק לעיגול מורחים במלית כלשהי- שוקולד, חלבה וכיוצ"ב מגלגלים לרוגעלאך
- מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ומשהים להתפחה כ-25 דקות
- מורחים בביצה טרופה
- אופים ב 190 מעלות כ-20 דקות להשחמה נאה. בזמן שהרוגעלאך בתנור מכינים סירופ סוכר מבשלים בסיר 2 כוס סוכר עם 1/2 כוס מים עד להמסה מלאה
- מוציאים את הרוגעלאך מהתנור ומושחים בסירופ סוכר





אצבעות שום

מצרכים:

- 1/2 קילו קמח מולינו המוציא
- 2. 3-5 כוסות מים
- 1 כף מלח
- 2 כפות סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 1.5 כפות שמרים

רוטב שום:

- 1/2-1/3 כוס שמן
- 5 שיני שום
- 2 כפות רוטב צ'ילי מתוק
- 1 כף רוזמרין או פטרוזיליה יבשה
- מלח
- פלפל שחור

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר מים עם מלח וקמח עד שהמים נטמעים בקמח. מוסיפים סוכר ושמרים ומערבבים עוד קצת. מוסיפים שמן. מעבדים במיקסר במשך כ-5-7 דקות עד הבצק אחיד. בודקים שכל הקמח נתפס בבצק. אם לא לשים - מעט ביד. מכסים בניילון ומתפיחים כשעה במקום חמים. מכינים אצבעות. לוקחים פיסת בצק ומגלגלים לנחש בעובי של כסנטימטר וחצי-שתיים. האורך תלוי בכם. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה במרחק זה מזה. משהים להתפחה של כעשרים דקות מושחים בביצה טרופה אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות להשחמה בינונית

בנתיים מכינים את הרוטב שום:

טוחנים במקל אחרי כ-12 דקות אפיה מושחים את האצבעות ברוטב ואופים עוד 2 דקות מוציאים מהתנור ומושחים מיד בשכבה נוספת של רוטב.

כאי שוקולד נוטל

לבסיס:

שרוויל פתיבר ללא גלוטן
150 גרם נטורינה

למלית:

150 גרם שוקולד מריר
1/2 כוס שמן
3/4 כוס קמח כרגיל
2 כפות קקאו
2 ביצים L
1/2 כוס סוכר
3/4 כפית סודה לשתייה
מעט שוקולד צ'יפס לבן

לציפוי:

150 גרם שוקולד מריר
1/2 כוס קרם נוטל
1/2 כוס ריצי'

הכנה:

מרסקים את הפתיבר לפירורים.
ממיסים נטורינה ומערבבים היטב עם הפירורים.
מהדקים היטב לתחתית התבנית כשהיא
מרופדת בעיגול ניר אפיה.

מכינים מלית:

ממיסים שוקולד מריר עם שמן.
שמים בקערה את יתר הרכיבים למעט השוקולד
צ'יפס. יוצקים את השוקולד המומס מעל
ומערבבים היטב בעזרת מטרפה עד שמתקבלת
בלילה אחידה ללא גושים.
יוצקים את המלית מעל לבסיס הביסקוויטים.
משטחים בעדינות. מפזרים שוקולד צ'יפס
אופים ב 180 מעלות כ-18-15 דקות רק עד
שהמלית 3/4 אפויה עדיין רוטטת במרכז.
מוציאים מהתנור

מכינים ציפוי:

ממיסים יחד את רכיבים הציפוי ויוצקים מעל
למלית. משטחים בעדינות. אפשר לקשט איך
שרוצים



קראמבל תפוזי

ל-12-10 קוקטים גדולים או תבנית אחת, קטנה מ A4.
מומלץ להגיש חם לצד כדור גלידת וניל. טעים גם קר או
בטמפרטורת חדר.
הכנה בקערה עם כף. מדידה בכוסות חד פעמי לשתייה קרה.

לבסיס ולקראמבל:

2 כוסות קמח ללא גלוטן עוד 3/4 כוס לקראמבל
3/4 כוס סוכר חום דמררה+עוד 1/3 כוס
לקראמבל
2 ביצים
1/2 כוס אגוזים גרוסים+עוד 1/2 כוס לקראמבל
1 אבקת אפיה

אופן ההכנה:

שמים בקערה את רכיבי הבסיס (לא כולל
התוספות לקראמבל)
מעבדים יחד לבצק. הבצק יכול להיות מעט
פירורי.
משטחים בתחתית הקוקטים או התבנית-
מרוכדת בניר אפיה. שכבה בגובה של
כסנטימטר.
את יתרת הבצק מניחים בצד לבינתיים
מכינים את תפוחי העץ.
קולפים את התפוחים וחותכים לקוביות בגודל
כס"מ X ס"מ. מערבבים עם סוכר וקינמון
מפזרים מעל לבצק שבתבנית או בקוקטים.

לתפוחי עץ:

4 תפוחים מזן גרנד
1 כף קינמון
2 כפות סוכר חום דמררה

קראמבל

מוסיפים לבצק שנותר
את התוספות לקראמבל.
מתקבלים פירורים לא ממש
קטנים. אם הבצק לא פירורי
מספיק מוסיפים עוד מעט
קמח, סוכר חום ואגוזים.
מפזרים מעל לתפוחי העץ
אופים ב 180 מעלות כחצי
שעה להשחמה נאה.
משך האפיה עשוי להשתנות
מתנור אחד לשני אז שימו לב
לקראמבל. הפירורים למעלה
צריכים להיות יבשים, שחומים
יפה ופריכים.



עוגת גבינה רבע לשעה

תבנית קטנה מ A4 או 2 אינגליש



מצרכים:

שרוול ביסקויט בהיר ללא גלוטן

חצי שרוול ביסקויט כהה ללא גלוטן

קפה חם- מים רותחים+קפה וסוכר

500 גרם גבינה לבנה

1 שמנת מתוקה להקצפה

1.5 כוסות אבקת סוכר

1 פודינג וניל- 6 כפות

1 כוס ממרח רבע לשבע (באזהרת הרכיבים עלול להכיל גלוטן),

לנמענים 1 שקית פודינג שוקולד- 6 כפות, או 1 כוס קרם נוגט או ריבת חלב

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר או חלבי

125 מ"ל ריצ' (לא של

מכירות), ממכירות 1 יחידה בל להוסיף מים

קרנקנט אגוזי לוז

אופן ההכנה:

מקציפים שמנת מתוקה לקצף יציב ומוסיפים אבקת סוכר. מקציפים עוד קצת ומוסיפים גבינה.

מחלקים ל-2. לחלק אחד מוסיפים פודינג וניל ולחצי השני ממרח רבע לשבע או תחליף אחר.

טובלים ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים בשורה בתבנית מרופדת בניר אפיה. טובלים רק מה שצריך לשכבה הראשונה. מורחים מהקרום הכהה על הביסקויטים שבתבנית.

טובלים ביסקויטים כהים בקפה ומסדרים שכבה אחידה מעל הקרום הכהה.

מורחים את הקרום הבהיר מעל הביסקויטים הכהים.

טובלים עוד ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים מעל לקרום הבהיר.

מכינים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם ריצ' תוך כדי ערבוב עד שמתקבל גנאש חלק.

יוצקים על העוגה ומשטחים בעזרת כף.

מפזרים קרוקנט מעל לגנאש.

מעבירים למקרר להשהייה של לילה לפחות

העוגה משתבחת אחרי שהות של כ- 12

שעות במקרר ונפרסת טוב יותר.



אזלת שיש 2 תבניות אינגליש

אופן ההכנה:

מקציפים ביצים שלימות עם סוכר בוו של עוגות בחושות לכחמש דקות עד שמתקבלת תערובת בהירה ותפוחה.

מוסיפים שמן בקילוח דק.

מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים נוזלים לסירוגין עם הקמח ואבקת האפיה.

מערבלים עד שהתערובת אחידה והקמח נבלע היטב בתערובת ואין גושי קמח. חשוב להקפיד שלא יהיו גושי קמח. ממה שראיתי, נוצרו מעט גושי קמח בבלילה. שברת אותם בעזרת מרית. וערבבתי עד שנעלמו.

יוצקים 3/4 ל-2 תבניות אינגליש.

לרבע הנוסף מוסיפים אבקת שוקולית ומים.

מעבירים לשקית זילוף ומזלפים בפס לאורך העוגה במרכז.

אפשר לעבור בסכין וליצור מראה שיש או להשאיר כמו שהוא.

אופים ב 180 מעלות כ-45 דקות עד שהעוגה יבשה וקפיצית למגע.

מכינים סירופ:

ממיסים יחד את רכיבי הסירופ ומורחים על העוגה בעודה חמה.

פורסים ושומרים בהקפאה.

מצרכים:

4 ביצים

1.5 כוסות סוכר

1 כוס שמן

4 כוסות קמח כרגיל או קמח

1 כוס מים/חלב סויה/מיץ

1 אבקת אפיה

1/2 כוס שוקולית

+ 2 כפות מים

סירופ:

1/2 כוס מים

1 כוס אבקת סוכר

1 כף מיץ לימון





כוסות אוט וניל ונוגט עם פירורי בראוניס ועל הדרכ אתכון לעזת בראוניס תבנית A4

לבראונים:

- 4 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס קקאו
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1 כוס שמן
- 2 כוסות קמח כרגיל או קמח תמי

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים בקערת המיקסר עד שמתקבלת תערובת אחידה. משטחים בתבנית מרופדת בניר אפיה אופים ב 180 מעלות כ-25 דקות עד שהעוגה יציבה אבל לא יבשה מדי. אפשר לעצור כאן. למרוח גנאש על העוגה ויש לנו בראונים מעולים ללא גלוטן.

או להכין כוסות גלידה עם פירורי בראוניס

- 1 ריצ' גדול 500 מ"ל
- 1 כוס סוכר
- 8 ביצים מופרדות
- 1.5 כוס קרם נוגט

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצפת נוקשה. מוסיפים חלמונים וריצ' גולמי ללא הקצפה במהירות ערבול נמוך עד לערבוב מוחלט של הרכיבים. יש לנו גלידת וניל מחלקים את הגלידה ל 3/4 ו 1/4 ל 3/4 מוסיפים את קרם הנוגט. מפוררים את הבראונים ומפזרים מחצית בתחתית הכוסות. ממזלפים גלידת נוגט מעל לפירורים עד לגובה 2/3 מהכוסית מזלפים מעל לגלידה הנוגט את רבע הכמות של גלידת הוניל ומפזרים את שארית פירורי הבראונים. מקפיאים.



עיצוב ועימוד: נחמה רנד
050-4109463 אור 
or0504109463@gmail.com