



אפרת מגישה

אפרת ליבפרוינד

צילום: שירן כרמל
סטיילינג: מאיה לבנת
הרוש

הכלים באדיבות:

SOHO רשת חנויות
ברחבי הארץ, 03-6212450

עשן מדורות ל"ג בעומר רק באוויר, אבל
אנחנו כבר אתכן, נשות החיל שביומן האישי
סארתן חסמות בהבטחה את חג השבועות
המתקרב, והן אפילו פוזחות בהכנות
חגיגיות לקראתן, רחניות, כאובן וגם טכניות
וגסטרונומיות כנבאם מתפקידן כעקרות בית.
השבוע נתמקד במתכונני גבינה ייחודיות
שניתנות להקפאה, וביננו, אפשר ליהנות
מהן לא רק בשבועות. הן קלות במיוחד
ותוצאות מגולות מובטחות גם למתחילות
שביננו.

כדורי גבינת שמנת מצופים בשוקולד ואגוזים: (כ-20 כדורים)

לציפוי:

250 גרם שוקולד חלב מומס

3 כפות שמן

1/4 כוס אגוזי לוז קצוצים דק או אגוזים מסוכרים קצוצים

ממיסים את השוקולד עם השמן, מוסיפים לו את האגוזים ומצפים את הכדורים.

לכדורי הפתעה עם מלית שוקולד:

לוקחים 1/3 ממלית הגבינה, מוסיפים 100 גרם שוקולד חום מומס, ויוצרים כדורים קטנטנים. מקפיאים את הכדורים כשעה. עוטפים כל כדור קטנטן בתערובת הגבינה הלבנה, מקפיאים כשעה, ומצפים בשוקולד ובאגוזים.

להגשה כמו בתמונה:

לאחר שיוצרים את הכדורים נועצים בראשם את המקלות ומקפיאים.
לאחר ההקפאה טובלים את הכדורים בשוקולד בעזרת המקל.

מעדן קליל שאינו צורך אפיה. ניתן להשיג היום בחנויות לממכר חד פעמי מקלות לבנים ובכך לשדרג את מראה ה"כדורים" אך אפשר כמובן להגישם כמו שהם קפואים למחצה.

לכדורים:

כ-10-7 כפות גבינת שמנת. (נפוליאון 30 אחוז שומן)

1/2 1 כוס פצפוצי אורז קצוצים גס

100 גרם שוקולד לבן מגורר

1/2 כוס סוכר

2 שקיות סוכר וניל

מערבבים את כל החומרים יחד.
אם מתקבלת תערובת כדורים דלילה - מוסיפים מעט פצפוצי אורז, אם היא מתקבלת יבשה מדי - מוסיפים 2-3 כפות גבינת שמנת.
יוצרים כדורים בקוטר שבין 3-4 ס"מ.
מקפיאים כשעה.