

מוס שוקולד – הכנתי מעל עוגה כושי יצא מוצלח ביותר: המתכון לבסיס בדף

הבא

חומרים:

8 ביצים מופרדות

250 שוקולד מריר

1 כף קפה

1/4 כוס מים רותחים

2/3 כוס סוכר

קצת יין

אופן ההכנה

להקציף את החלבונים

בקערה נפרדת להקציף את החלמונים עם הסוכר.

להמיס את השוקולד בסיר

בכוס להמיס את הקפה עם 1/4 כוס מים רותחים להוסיף לשוקולד

להוסיף את השוקולד לחלמונים המוקצפים + היין

לערבב את 2 הבלילות יחד.

לשפוך על העוגה ולהקפיא

עוגה מצוינת הכנתי כבסיס למוס שוקולד יצא מעולה

כושי עם קרם

עוגה אוורירית, בטעם שוקולדי עם קרם שוקולד, תמיד מתאימה, ותמיד מבוקשת. מכינים בתבנית תנור מצופה בדף אפיה משומן קלות. חממי תנור ל- 160 מע"צ ואפי 75 דקות או עד שמוכן.

החומרים:

10 ביצים - מופרדות

3 כוסות סוכר

2 כוסות קמח תפוז"א מסונן

1 / 2 כוס קקאו מסונן

2 שקיקי אבקת אפיה

2 שקיקי סוכר ווניל

1 כפית נס קפה מומס ב- 1 כוס מים

1 / 2 כוס שמן אגוזים

לקרם:

2 כפות קקאו

50 גר' שוקולד מריר

3 / 4 כוס סוכר

1 / 4 כוס מים

1 / 3 כוס שמן אגוזים

2 חלמונים

2 כפות אבקת נס קפה

3 כפות יין אדום מתוק

הכנת העוגה:

1. הקציפי חלבונים + 1 כוס סוכר לקצף יציב, שמרי בצד.

2. הקציפי חלמונים + 2 כוסות סוכר, סוכר ווניל ואבקת אפיה. הוסיפי קפה וערבבי עד שהסוכר נמס, הוסיפי 1 / 2 כוס שמן, ערבבי ושמרי בצד.

3. סנני קמח יחד עם קקאו.

4. ערבבי לסירוגין את תערובת החלמונים הקמח והקקאו בקצף החלבונים - בזהירות בעטיפה. צקי לתבנית ואפי על פי ההוראות למעלה.

הכנת הקרם: 1. בשלי קקאו, שוקולד, סוכר ומים עד שהסוכר נמס, צרפי שמן וערבבי קלות.

2. ערבבי פנימה את החלמונים הקפה והוסיפי כסי את העוגה הקרה בקרם שהצטנן בריכוך טיפ: ניתן ל"דקור" את העוגה בעזרת קיסם לפני הכיסוי בקרם ע"מ שיספג גם בתוך העוגה.

קושי: קל סיווג: 20 זמן הכנה: 20

עוגיות שוקולד מעולות – יוצא כמות גדולה

3/4 כוס שמן

כוס קקאו הולנדי

1/2 כוס סוכר.

לערבב את השמן בקקאו והסוכר

להוסיף לאט לאט 4 ביצים.

להוסיף: 1/2 כפית וניל או 2 סוכר וניל

2 כוסות קמח ת"א

1 אבקת אפיה.

לערבב בסוף להפריד

350 גרם שוקולד ציפס

להקפיא את התערובת לשעתיים

ליצור כדורים קטנים ולשים ברווחים בתבנית ונהיה צורת עוגיות לאפות בערך

20 דקות

לפזר למעלה אבקת סוכר – לא חייבים

מנה אחרונה:

4 כוסות ספרינג

1/2 כוס סוכר

1 כוס מים רותחים

1/3 כוס מיץ לימון + מים עד סוף הכוס.

לערבב ולהקפיא את הכל לשעתיים בערך , כשקפוא לשבור במעבד מזון עד לקבלת מרקם רך, להעביר לכוסות.

אופציה נוספת

כוס קיוי מרוסק עם 3 כוסות תות בננה לערבב ביחד

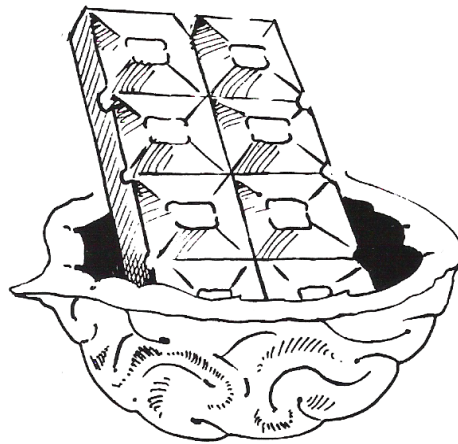
מעולה וטעימה מהספר של שרה פינקל

טורט אגוזים ושוקולד

טורט עשיר ומיוחד, שאינו מכיל קמח מצה.
12-14 מנות.

10 ביצים מופרדות
1 כוס סוכר
180 גר' שוקולד מריר
2 כוסות אגוזים קצוצים דק
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח

הקציפי חלמונים לתערובת בהירה וסמיכה.
המיסי שוקולד מעל סיר מים רותחים, והוסיפי
בבחישה לתערובת החלמונים.
הוסיפי גם את האגוזים והמלח ובחשי.
הקציפי חלבונים לקצף יציב, הוסיפי את הסוכר
והמלח וקפלי בעדינות לתערובת החלמונים.
שמוני את תחתיתה של תבנית דמויית סיר פלא
מס' 26, צקי את העיסה לתבנית.
אפי בחום של 180 מעלות במשך שעה אחת.
הפכי את התבנית, עד שהעוגה תצטנן.
12-14 מנות.



רב מתכו

✓ ג' 3 ז' 2

סדנאות אפיה
מיוחדות, חיותיות
ומקצועיות
ניתן להזמין עוגות מפוארות
לשמחות ולימי הולדת
מיירי וקסברגר
08-9298366
052-7603117

עוגת כושי מעולה

1. חלבונים
1 כוס סוכר
הקציפי החלבונים,
הוסיפי בהדרגה את הסוכר
עד לקבלת קצף יציב מאד.

2. בקערה נפרדת ערבבי:
7 חלבונים 3 כפות קקאו
3 כפות גדושות קמח תפוחי אדמה
1/4 כוס יין
1/4 כוס מיץ תפוזים
1 אבקת אפיה
2 כפות שמן
ערבבי היטב עד לקבלת
תערובת חלקה,
עדיף במעבד מזון.

3. ערבבי את שתי התערובות
צקי בתבנית חד פעמית מלבנית גודל בינוני,
ואפי 20 דקות בחום בינוני, ואח"כ הנמיכי מעט
לבינוני-נמוך לעוד 20 דקות.
בדקי בעזרת קיסם אם העוגה יבשה.

בהצלחה ובתאבון!
חג פסח כשר ושמח והכנות קלות.

עוגה מצוינת הקרם מרוכז מידי להפחית מהקפה והיין – יוצא כמות גדולה של קרם אפשר לשמור לעוד עוגות

חדוות היצירה

חדווה שטרנפלד

סטיילינג מאיה לבנת הרוש
צילום: שרון ברמל
הכלים באדיבות בלו בנדנה
רשת הנויות ברחבי הארץ

Handwritten signature: ח.צ.נ. ✓

מדובר בעוגה מפתיעה שכל אחד יקדם בשאלה: איך הצלחת להכין עוגה כזו בפסח?
את מוזמנת להפנות את השואלים למתכון שתמיד מצליח.

6. צקי לתבנית תחילה את התערובת החומה, ומעליה את התערובת הלבנה, הכניסי לאפיה בתנור שחומם מראש למשך כ-1 שעה, בדקי בעזרת קיסם אם מוכן.

הכנת הקרם:

1. בשלי בסיר סוכר, מים, קקאו ושוקולד לתערובת חלקה. כבי להבה וערבבי פנימה את השמן.
2. הוסיפי לתערובת חלמונים, קפה, ליקר, השאירי לצינון וערבבי לתערובת חלקה.
3. חכי עד שהקרם יתגבש ויהיה נוה למריחה ע"ג העוגה.

- 🕒 קושי: קל
- 🕒 מנה: קינוח
- 🕒 סיווג: פרווה
- 🕒 זמן הכנה: 20-15 דקות

2 כפות קפה
2 כפות ליקר

אופן ההכנה:

1. בשלי בסיר את החומרים לטורט החום סוכר המים והקקאו, עד שהסוכר נמס, סגרי את הלהבה וערבבי פנימה את השמן השאירי לצינון מרבי.
2. הכנת הטורט הלבן - הקציפי חלבוניים עם 1 כוס סוכר לקצף יציב.
3. הקציפי חלמונים עם 1/2 כוס סוכר, לתערובת תפוחה, צרפי סוכר וניל, ושמן.
4. אחדי בעטיפה את תערובת החלבוניים והחלמונים וסיאמי בהוספת קמח תפוחי אדמה מסונן.
5. חלקי את התערובת לשניים, ערבבי את התערובת המבושלת של הטורט החום במחצית אחת של הטורט הלבן.

חממי תנור ל-160 מע"צ
רצפי תבנית בינונית בדף אפיה משומן קלות

לטורט החום:

- 4 / 3 כוס קקאו
- 2 / 1 כוס מים
- 2 / 1 כוס סוכר
- 2 / 1 כוס שמן אגוזים

לטורט הלבן:

- 10 ביצים - מופרדות
- 2 / 1 כוס סוכר
- 4 / 3 כוס שמן אגוזים
- 2 שקיקי סוכר וניל
- 1 כוס קמח תפוחי אגוזים מסונן

לקרם שוקולד:

- 2 כפות קקאו
- 4 / 3 כוס סוכר
- 4 / 1 כוס מים
- 50 גר' שוקולד מריר
- 3 / 1 כוס שמן אגוזים
- 2 חלמונים

סדנאות אפיה
מיוחדות, חויתיות
ומקצועיות

ניתן להזמין עוגות מפוארות
לשמחות ולימי הולדת

מירי וקסברגר

08-9298366

052-7603117

עוגת שכבות לפסח (לא שרויה)



אחד המתכונים שאני נהנית להביא כל שנה מחדש זה עוגת שכבות מוצלחת זו.
עוגה המורכבת מ-3 שכבות של עוגת מיץ, שוקולד ומלמעלה שכבת קצף עם קוקוס
או אגוזים, עוגה נפלאה, טעימה במיוחד, חיקוי לעוגת שכבות של חמץ.
מומלץ לשמור את המתכון אחרי פסח ביחד עם הכלים לשנה הבאה.

החומרים:

לשכבת הבסיס:

5 חלמונים

2 סוכר וניל

1/2 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

1/4 כוס מיץ תפוזים

1 1/2 כוסות קמח תפוחי אדמה

1 אבקת אפיה

לשכבת השוקולד - שכבה אמצעית:

100 גר' שוקולד

1/4 כוס יין מתוק

שכבת קצף - שכבה עליונה:

5 חלבונים

1 כוס סוכר

50 גר' אגוזים טחונים או קוקוס

אופן ההכנה:

לשכבת הבסיס:

ערבבי יחד את כל החומרים עד לקבלת תערובת אחידה.

אפי בתבנית מלבנית חד פעמית בינונית בחום בינוני-180°

כ-20-15 דק' לאפיה חלקית-ד"א שהעוגה לא תהיה יבשה לגמרי, קררי.

לשכבת השוקולד:

המיסי את השוקולד, הוסיפי יין וערבבי, מרחי על שכבת הבסיס.

לשכבת הקצף:

הקציפי את החלבונים, הוסיפי בהדרגה את הסוכר והמשיכי להקציף

עד לקבלת קצף יציב. הוסיפי קוקוס או אגוזים

(זה יוצא מוצלח גם בקוקוס וגם באגוזים)

ערבבי בעזרת כף, מרחי בצורה שווה על השכבה האמצעית,

אפי אפיה נוספת כ-20 דקות בחום בינוני עד להשחמה קלה.

בהצלחה ובתאבון!

חג פסח כשר ושמח והכנות קלות.