

HBECKER במטבח

פסח



// משמש גם לפבלובות הממלאות וגם ללשונות נשיקה וללשונות אגוזים

הכנה

מתחילים להקציף חלבונים יחד עם מלח עד שמתקבל קצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה. מעט כל פעם (כ-2-3 כפות כל פעם) תוך כדי הקצפה במהירות גבוהה ביותר. ממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף קשה. מוסיפים מיץ לימון. מוסיפים בהדרגה את הקמח תפוז"א. הבלילה צריכה להיות קשה.

לפבלובות:

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר עגול או לשקית הקפאה מחוררת בקצה. מסמנים על ניר אפיה עיגולים בקוטר הרצוי ומזלפים כמו שבלול על שהעיגול מלא. עכשיו עוברים על שולי העיגול לגובה של 3 שורות.

מתקבלות קעריות.

מייבשים בתנור בחום של 80 מעלות מספר שעות (לוקח כמה שעות טובות... אני משאירה לילה שלם בתנור...)

הפבלובות מוכנות כשהן מתנתקות בקלות מהניר אפיה. אם הן לא מתקבלות- הן לא מוכנות.

מילויים - בהמשך.

נשיקות - מזלפים תלוליות קטנות על ניר אפיה. הייבוש כנ"ל. זמן הייבוש מתקצר בהתאם לגודל הנשיקות.

לשונות נשיקה - מזלפים פס רחב בעזרת צנטר כוכב. בקצה מזלפים קצת יותר בשביל לקבל דוגמא יפה.

לשונות אגוזים - מוסיפים לבלילה בכחישה במהירות נמוכה ביותר 2 כוסות אגוזים טחונים. מזלפים כנ"ל. אחרי הייבוש טובלים את הקצה במעט שוקולד מומס. אפשר לקשט באגוזים גרוסים.

מצרכים

7 חלבונים

קורט מלח

כפית מיץ לימון

3 כוסות סוכר

5 כפות קמח תפוז"א





הכנה

מוס שוקולד:

בסיר קטן ממיסים שוקולד עם 3 כפות שמן וקפה נמס. בוחשים שלא יישרף. מניחים בצד.

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבל קצף יציב וקשה.

מוסיפים את החלבונים לשוקולד המומס אחד אחד. מערבבים היטב.

מוסיפים בתנועות קיפול לקצף החלבונים.

אפשרויות הגשה:

-בקערה אישית עם לשונות נשיקה. טובלים את הלשונות בקערה ואוכלים. סוג של חוויה.

-בכוסיות. מקשטים בקוביות שוקולד, סירופ שוקולד (מתכון בהמשך) או שוקולד מגורר.

-ממלאים בפבלובות.

אני אוהבת למלא בפבלובות ולאחר מכן לזלף קשקושי שוקולד מומס על חצי בפלובה.

מילוי מקצפת תותים:

מתחילים להקציף חלבונים יחד עם מלח עד שמתקבל קצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה. מעט כל פעם (כ-2-3 כפות כל פעם) תוך כדי הקצפה במהירות גבוהה ביותר. ממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף קשה. מוסיפים מיץ לימון. מוסיפים בהדרגה את הקמח תפוז"א. הבלילה צריכה להיות קשה.

טוחנים את התותים ומוסיפים לבלילה בהקצפה במהירות נמוכה.

אפשרויות הגשה:

-בכוסיות

- כמילוי לפבלובות. אפשר לקשט בפרוסות תותים (כמובן לאחר בדיקה כנדרש, למי שמתמש בתותים לא מרוסקים) או קיווי...

מילוי לימון

בסיר קטן מבשלים זוכר, מיץ לימון ומים עד להמסה מלאה של הסוכר.

מוסיפים קמח תפוז"א ומערבבים. התערובת תסמיך ויתקבל מעין פודינג.

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

-ממלאים בפבלובות. מקשטים בפרוסת לימון.

מצרכים

מוס שוקולד:

250 גרם שוקולד מריר

4 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

3 כפות שמן

מעט קפה נמס (לבחירה - לא חובה)

מילוי מקצפת תותים:

500 גרם תותים

6 חלבונים

קורט מלח

כפית מיץ לימון

2 כוסות סוכר

4 כפות קמח תפוז"א

מילוי לימון

1.5 כוסות סוכר

3/4 כוס מיץ לימון

1 כוס מים

2 כפות קמח תפוז"א

3 חלמונים

הכנה

מערבבים את כל הרכיבים למעט האגוזים/שוקולד צ'יפס לתערובת אחידה.

מוסיפים אגוזים/שוקולד צ'יפס.

משטחים כתבנית A4 מרופדת בניר אפיה ואופים כ-40-35 דקות ב 180 מעלות. הבראוניס של פסח רטובים יותר מאלו של כל השנה.

לבראוניס קפה- מוסיפים 2 כפות אבקת קפה נמס מומסים במעט מים רותחים לתערובת.

זיגוג שוקולד:

מערבבים את כל הרכיבים בקערה ויוצקים על הבראוניס. הזיגוג מתקשה.

מצרכים

1 כוס שמן

2 כוסות סוכר

4 ביצים

1 כוס קקאו

1.5 כוסות קמח תפוז"א

1 כוס אגוזים קצוצים או שוקולד צ'יפס- לא חובה

זיגוג שוקולד:

3 כפות שמן

3 כפות קקאו

3 כפות מים רותחים

כנוס וחצי אבקת סוכר

הכנה

חולטים את השקדים במים רותחים ומקלפים. למי שמשמש ניתן להשתמש בשקד מולכן ואז אין צורך בקילוף.

טוחנים בכלנדר עם אבקת סוכר ומים.

מתקבל מרציפן.

מפוררים את המרציפן לתוך כלי ומוסיפים לו את המצרכים לתערובת מתקבלת תערובת שניתן לגלגל לכדורים.

מגלגלים לכדורים.

טובלים בשוקולד מומס.

מצרכים

למרציפן

300 גרם שקדים קלופים

1 כוס אבקת סוכר- (למי שלא משתמש טוחנים סוכר רגיל עם מעט קמח תפוז"א ביחס של 1 כף קמח תפוז"א לכל כוס סוכר)

3 כפות מים

לתערובת

1 כף מיץ לימון

2 כוסות שקדים טוחנים

100 גרם שוקולד מומס



מצרכים

250 גרם שוקולד מריר

1 כוס שמן

1/2 כף קקאו

3 כפות קמח תפוז"א

1 כוס סוכר

5 ביצים

הכנה

בסיר ממיסים שוקולד ושמן. אחרי שהשוקולד נמס מסירים מהאש ומוסיפים את יתר החומרים. את הביצים מוסיפים 1 בכל פעם.
מעבירים את התערובות לבלנדר או טוחנים במקל עד שמתקבלת תערובת מבריקה.
מעבירים לתבניות סופלה- ממלאים רק לגובה של קצת יותר מ-1/2. אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות.

מצרכים

4 ביצים

2 כוסות סוכר

1 כוס שמן

1 כוס קקאו

1 ו 3/4 כוסות קמח תפוז"א

**שוקולד צ'יפס/אגוזים קצוצים
לבחירה**

הכנה

מקציפים ביצים עם סוכר שלמות עד לקבלת תערובת בהירה וקציפית. מוסיפים שמן תוך כדי הקצפה בינונית בזרם דק. מקציפים עוד קצת ומוסיפים קקאו, וקמח תפוז"א. מוסיפים אגוזים/שוקולד צ'יפס.

משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות 40-45 דקות.

מקשטים בזיגוג שוקולד כמו במתכון של הבראונים.

לקבלת עוגה אוורירית עוד יותר- מוסיפים 1 שקית אבקת אפיה- למשתמשים, לא חובה.



הכנה

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר וממשיכים להקציף עד שהקצף מתקשה. מוסיפים אבקת סוכר. מקציפים עוד מספר דקות ומוסיפים קמח תפוז"א ושקדים טחונים.

מרפדים תבנית תנור בניר אפיה ומשטחים את הבליילה.

אופים ב 180 מעלות כ-30-25 דקות עד שהחלק העליון זהוב. אם פני העוגה מתבקעים מלמעלה, זה בסדר.

מצננים מעט וקורצים ריבועים או פורסים בסכין לחה וחדה ללא שיניים.

מקררים לחלוטין. מומלץ במקרר.

מחלצים כזהירות מניר האפיה. העוגיות עדינות ומפזרים אבקת סוכר.

מצרכים

4 חלבונים

150 גרם שקדים מולבנים טחונים דק ממש (אפשר לקלף לבד ולטחון)

1/3 כוס סוכר

1.5 כוסות אבקת סוכר

2 כפות קמח תפוז"א (אפשר בלי)

הכנה

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים קוקוס וקמח תפוז"א.

מניחים תלוליות על נייר תבנית מרופדת בניר אפיה בעזרת 2 כפות. לחילופין יוצרים עיגולים בידיים לחות. צריך ללחוץ קצת את התערובת כדי שתידבק ולא תתפרק.

משטחים מעט במזלג לח. אופים ב 180 מעלות כ-18 דקות עד להשחמה נאה של העוגיות.

לקישוט: טובלים את תחתית העוגיות בשוקולד מומס - לא חובה.

אופציה נוספת: ניתן לשטח את התערובת בתבנית A4 ולאפות כ-30 דקות עד להשחמה נאה מלמעלה.

מצננים.

ממסים 200 גרם שוקולד מריר עם 4 כפות שמן ומורחים על העוגה. מצננים ופורסים כזהירות. החיתוכיות שבירות. אם הן מתפוררות קצת בחיתוך, לוחצים בקצות האצבעות בצדדי הפרוסה.



הכנה

בקערת מיקסר מערבבים ביצים, סוכר, ושמן (למעט 2 הכפות).
בסי ממסיסים 100 גרם שוקולד + 2 כפות שמן. מוסיפים לקערה. מוסיפים קקאו וקמח תפוזי ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
משטחים בתבנית A4 מרודת בניר אפיה.
אופים כ-180 מעלות 25 דקות.
מוציאים מהתנור.
חותכים כל מרשמלו ל-3 ומפזרים על העוגה (מצמידים בצד החתוך ואז המרשמלו נדבק, ובכל מקרה בתנור האידבק), מפזרים אגוזי מלך קצוצים ושוקולד צ'יפס.
מחזירים לתנור לעוד 10 דקות.
השוקולד והמרשמלו ידביקו גם את האגוזים.

למי שלא משתמשת במרשמלו- אפשר לוותר עליו.
***אפשר** לוותר גם על השוקולד צ'יפס אם ללא משתמשים אבל אז צריך לשים את האגוזים אחרי 15 דקות ולהחזיר לתנור לעוד 20 דקות.

מצרכים

- 4 ביצים**
- 2 כוסות סוכר**
- 100 גרם שוקולד מריר**
- 1 כוס שמן + 2 כפות שמן**
- 3/4 כוס קקאו**
- 1.5 כוסות קמח תפוזי**
- 10 יחידות מרשמלו לבן לקישוט**
- 1 כוס שוקולד צ'יפס לקישוט**
- 1 כוס אגוזי מלך קצוצים לקישוט**

הכנה

מחממים תנור ל-180 מעלות.
במיקסר - מערבבים ביצים, סוכר ושמן עד שמתקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את יתר החומרים. מתקבלת תערובת קצת דביקה.
משטחים את התערובת בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה. דוחסים היטב.
אופים כ-30-35 דקות עד שהקצוות משחימים.
מצננים לחלוטין ורק אח"כ פורסים לאצבעות.

מצרכים

- 1 כוס סוכר**
- 2 ביצים M**
- 1/2 כוס שמן**
- 4 כפות קמח תפוזי**
- 2 כוסות שקדים טחונים**
- 2/3 כוס פקאן קצוץ**
- 2/3 כוס אגוזי מלך קצוצים**
- 2/3 כוס שקדים קצוצים**
- 1 כוס תמרים חתוכים לקוביות**
- 1.5 שוקולד צ'יפס - לא חובה**



// ל-6 טורטיות

הכנה

מערבבים בקערה את כל הרכיבים עד לקבלת בלילה נוזלית אחידה.

משמנים מחבת טפלון במעט שמן. מחממים. יוצקים מהבלילה בעזרת מצקת למרכז המחבת מסובכים את המחבת עד שהיא מתמלאת בבלילה. מטגנים כ-2 דקות מכל צד על אש נמוכה.

בכדי להפוך את הטורטיה החליקי אותה לצלחת והפכי למחבת.

מקררים.

ממלאים בכל טוב. סלט אבוקדו וירקות, טונה, סלט ביצים, קוביות חזה עוף מוקפצים עם ירקות וכל מילוי אחר כיד הדמיון הטובה...

מצרכים

1 כוס קמח מצה

1 כוס קמח תפוז"א

3 ביצים טרופות

2 | 1/2 כוסות מים

1/2 כוס שמן

מלח

הכנה

מקציפים ביצים, סוכר, סוכר וניל ושמן. מוסיפים מלח, שקדים טחונים אבקת אפיה וקמח תפוז"א. מוסיפים 1/2 כוס שוקולד צ'יפס. את יתרת השוקולד צ'יפס שומרים בינתיים בצד.

מעבירים את הבלילה לתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות 35 דקות. פותחים את התנור ומפזרים את יתרת השוקולד צ'יפס. אופים עוד 8-10 דקות.

פורסים בעוד העוגה חמה (לא רותחת)

מפזרים אבקת סוכר- לא חובה

מצרכים

1.5 כוסות קמח תפוז"א

3/4 כוס שמן

1 כוס סוכר דמררה

100 גרם שקדים טחונים

1 סוכר וניל

1 כף אבקת אפיה

קורט מלח

3 ביצים

1 כוס שוקולד צ'יפס- לא חובה



הכנה

הכנה:

מערבבים את כל הרכיבים לבלילה אחידה.

משמנים (רק פעם אחת) תבנית טפלון ("מנגכים" במעט שמן)

מחממים את המחבת. יוצקים בלילה למרכז המחבת ומטלטלים לכיסוי מלא בבלילה. מטגנים עד לייבוש של החלק העליון. הופכים לצלחת שטוחה. עושים כלך עם כל הבלילה.

מקררים לחלוטין.

מגלגלים יחד כ-3 חביתיות. בסכין חדה ולא משוננת חותכים לרצועות. מפרידים בהקפצה.

האטריות מוכנות.

מצרכים

3 ביצים L

1/2 כפיית מלח

3 כפות שמן

1.5 כוסות קמח תפוז"א

1.5 כוסות מים

הכנה

מרפדים תבנית תנור בניר אפיה. **משוחים** בשמן.

מסדרים את אצבעות הבטטה בשכבה אחת.

בסיר מבשלים סוכר ומים עד שהסוכר נמס.

בעזרת מברשת מושחים את האצבעות בסירופ.

אופים גלוי, בחום של 190 מעלות כ-30 דקות עד שהבטטות נעשות קריספיות ונצרבות.

מצרכים

3 בטטות חתוכות לאצבעות בעובי בינוני (כ-1 ס"מ X 1 ס"מ)

שמן לשימון התבנית

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס מים



// כ-30 עוגיות

הכנה

במיקסר מערבבים את כל הרכיבים, למעט רכיבי הקישוט. מתקבלת עיסה נוחה לעבודה.

יוצרים כדורים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

אופים כ-180 מעלות כ-18 דקות עד להשחמה קלה.

מחלצים אחרי שהעוגיות מצטננות.

אם רוצים לקשט: ממיסים שוקולד ושמן בסיר קטן וטובלים את תחתית העוגיות. מניחים לייבוש.

שומרים בקופסא אטומה היטב. או בהקפאה.



מצרכים

1 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

2 ביצים

100 גרם שקדים טחונים

6 כפות קמח תפוז"א

3/4 כוס שוקולד צ'יפס [אפשר בלי]

1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים

1/2 כוס פקאנים קצוצים [אפשר לותר על אגוזי המלך ולשים 1 כוס פקאנים]

1 כוס שבבי שקדים מולבנים

1 כוס קוקוס

לקישוט [אפשר לותר על זה]

150 גרם שוקולד מריר

2 כפות שמן

הכנה

פורסים צל לטבעות ואז לחצי. מפרידים שכבות.

"מקלפים" רצועות מהקישוא והגזר בעזרת מקלף

במחבת מטגנים את הבצל בשמן. מוסיפים רצועות דקות של קישוא וגזר, סלרי וכרוב. מקפצים עוד מספר דקות. מוסיפים אטריות ומלח. מקפצים עד כ-2 דקות.

טועמים תיכול. מגישים חם.

מצרכים

כ-3 כוסות אטריות ממתכון קודם

1 גזר

1 קישוא

1 בצל גדול

2 כוסות כרוב קצוץ גס

1 כוס קוביות סלרי

2 כפות שמן

1 כף מלח (או יותר לפי הטעם)



// מתאים כפשטידה מתוקה או כעוגת בריאות אישית

הכנה

מקציפים ביצים שלימות לכמה דקות עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את יתר החומרים במהירות ערבול נמוכה יותר.

מעבירים לתבניות סופלה. ממלאים כמעט עד הסוף.

אופים כ-180 מעלות כ-30 דקות עד שפני הסופלה משחומים היטב.

מצננים. אפשר להגיש קר או חם.

אם בחרת להגיש כעוגת, פזרי אבקת סוכר מעל.

מצרכים

4 ביצים

4 כפות גדושות קמח תפוז"א

קורט מלח

4 כפות סוכר דמררה (אפשר להמיר לסוכר לבן)

6 גזר בינוני מגורר דק דק



הכנה

מערבבים את כל רכיבי הסלט בקערה. יוצקים רוטב ומערבבים. מומלץ להכין כחצי שעה לפני הארוחה לספיגת הטעמים.

מצרכים

1 ראש כרוב קצוץ

1/2 ראש חסה קצוצה

1 כוס טבעות בצל ירוק

2 גזר פרוסים לטבעות

1 כוס שבבי שקדים

לרוטב:

6 כפות חומץ

4 כפות שמן

6 כפות סוכר



הכנה

מבשלים תפוזי א חותכים לקוביות במים עם 2 כפות מלח עד לריכוך.
מטגנים בצל להזהבה.

מסננים את תפוחי האדמה מהנוזלים ומוסיפים להם 3 כפות שמן, פלפל שחור ובצל מטוגן. מועכים לפירה חלק.

טובלים את המצות אחת אחת בכלי עם מים (כלי שיתאים לגודל המצה). משאירים במים כחצי דקה ומעבירים לצלחת על ניר סופג. מניחים מעל ניר סופג נוסף וטובלים מצה שניה. מניחים מעל לניר הסופג ומניחים עוד ניר סופג. עושים כך עם כל המצות.

ממתינים מספק דקות ואז בעזרת כין חותכים כל מצה לחצי.

מניחים כ-2 כפות ממילוי הפירה בקצה הצר של חצי מצה ומגלגלים ל"בורקס". עושים כך עם כל חצאי המצות.

מתקבלים 8 בורקסים.

טורפים את הביצים. מגלגלים את הבורקסים בביצה ומטגנים.

מגישים חם. והכי טעים טרי. אפשר למלא כמה שעול מראש ולטגן בביצה בסמוך להגשה. מגישים עם רוטב מהבשר.

מצרכים

ל-8 בורקסים

4 מצות מרובעות

3 ביצים

שמן לטיגון

4 תפוזי א בינוניים

2 כפות מלח

מעט פלפל שחור

3 כפות שמן

1 בצל קצוץ דק

הכנה

מערבבים את כל החומרים עד לקבלת עיסה אחידה. העיסה צריכה להיות מעט דביקה אבל לא ממש נוזלית.

בעזרת כף מניחים תלוליות של עיסה על תבנית מרופדת בניר אפיה במרווחים. בכף רטובה משטחים מעט (רק מעט) את העיסה.

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות.

מוציאים את עוגיות מהתנור ומפזרים מעליהם את חתיכות השוקלד. מחזירים לתנור לעוד 2 דקות.

מצננים ומחלצים מהתבנית. מקפידים להתקשות השוקלד.

ללא שרויה- אשר להשמיט את קמח המצה ולהוריד ביצה. אם הכלילה רטובה מדי, מוסיפים עוד קצת קמח תפוזי א. (תלוי בגודל הביצים)

מצרכים

כוסות קמח תפוזי א

1 כוס קמח מצה

2 ביצים

1 כוס סוכר

100 גרם פקאנים קצוצים

3/4 כוס שמן

200 גרם שוקלד שבור לחתיכות קטנות



מצרכים

4 מצות

500 גרם בשר טחון

500 גרם רסק עגבניות

1 פלפל ירוק חתוך לקוביות קטנות

1 כוס מים

2 בצלים קצוצים דק

1 חציל חתוך לקוביות קטנות (לא חובה)

2 כפות סוכר חום

2 כפות שמן

מעט פלפל שחוק

1 כף מלח

הכנה

בסיר, מאדים בצל קצוץ בשמן עד להזהבה. מוסיפים פלפל וחציל. מטגנים עוד קצת ומוסיפים את הבשר הטחון ומטגנים קצת. מוסיפים רסק, מים ותבלינים. מבשלים תוך כדי ערבוב בערך 20 דקות.

מרטיבים את המצות כמו במתכון של הבורקסים.

מרפדים תבנית בינונית (קטנה מ A4) בניר אפיה. 2 מצות חותכים לחצי.

מניחים מצה + חצי מצה באופן שיכסה את תחתית התבנית. יוצקים כ-1/3 ממילוי הבשר. מכסים בעוד מצה וחצי ושוב במילוי. שוב מניחים מצה וחצי ומסיימים במילוי שנותר.

מכסים ברדיד אלומיניום ומעבירים לאפיה של כ-30 דקות מגישים חם.

מצרכים

8 ביצים מופרדות

1.5 כוסות סוכר

1 כוס שמן

2 סוכר וניל

תוספות לגלידה:

פקאנים/שקדים מסוכרים:

100 גרם שקד או פקאן טבעי

2 כפות שמן

4 כפות סוכר

גלידת שוקולד:

מוסיפים 200 גרם שוקולד מומס לגלידת בסיס.

גלידת קוקוס:

200 גרם קוקוס

3 כפות סוכר

1 כף שמן

במחבת ממיסים סוכר ושמן. מוסיפים קוקוס ומערבבים עד לכיסוי של הקוקוס בסוכר המומס. מוסיפים לגלידה.

גלידת קפה:

מוסיפים לגלידת הבסיס 3 כפות אבקת קפה נמס.

הכנה

מקציפים חלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף קשה. מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים שמן ווניל.

מתקבלת גלידת בסיס בטעם וניל.

תוספות לגלידה:

במחבת, ממסים סוכר בשמן. מערבבים למניעת חריכה של הסוכר. אחרי שהזכור נמס, מכבים את האש ומוסיפים פקאן או שקד. מערבבים ושופכים על ניר אפיה. מפרידים ומצננים. קוצצים קצת לאחר הצינון.

מוסיפים לגלידה. או מגישים מעל גלידת וניל. מתאים גם כתוספת לסלטים.



מצרכים

מחלקים את גלידת הבסיס ל-3 חלק אחד משאירים "טבעי"
לחלק שני מוסיפים: 2 כפות אבקת קפה נמס + 2 כפות קקאו
לחלק שלישי מוסיפים 100 גרם שוקולד מומס + 2 כפות קקאו.

הכנה

ממלאים בתבנית דגם פירמידות גדולות בשכבות. לחילופין משטחים בשכבות בתבנית A4 רגילה. משטחים בעדינות כדי לא לערבב עם השכבה הקודמת.

מגישים עם רוטב שוקולד (מהמתכון של עוגת השוקולד העסיסית).

מצרכים

לבסיס:
3 כוסות קמח תפוז"א
1.5 כוסות סוכר
4 חלבונים
2 סוכר וניל
1 אבקת אפיה
1/2 כוס שמן
100 גרם שקדים טחונים

מילוי:

4 תפוז"ע מגורדים
1 כף מיץ לימון
1 כף קינמון (לא חובה)
3 כפות סוכר

קצפת להגשה:

4 חלבונים
1 כוס סוכר
2 סוכר וניל

הכנה

מכינים בצק מכל הרכיבים הבסיס. משטחים 3/4 מהבצק בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה.

מערבבים בקערה את רכיבי המילוי. את יתרת הבצק מפוררים מעל למילוי ואופים ב-180 מעלות כ-45 דקות.

להגשה:

מקציפים את החלבונים לקצף קל. מוסיפים סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף קשה. מוסיפים סוכר וניל.

מניחים פרוסת עוגה על צלחת ומזלפים מעליה קצפת.

מגישים את העוגה בעודה חמימה.

ניתן להכין מראש ולחמם מעט בתנור לפני ההגשה. את הקצפת מכינים בסמוך להגשה כדי שלא תיפול עד להגשה.



// ל-8 מנות, סלסלאות ממולאות, בגירסה לאוכלי שרויה ובגירסה גם למי שלא אוכל שרויה.

מצרכים

**סלסלאות מצה/בלינצ'ס ממולאים
בכבדים סלסלאות**

**כלי עזר - תבניות אלומיניום אישיות
חד פעמיות**

לשרויה:

4 מצות מרובעות

מעט שמן

מלח

פפריקה

מלית כבדים:

250 גרם כבדי עוף

2 בצלים חתוכים לטבעות

מלח

פפריקה

1/3 כוס יין מתוק או יבש

1/4 כוס שמן

הכנה

בקערה מערבבים שמן, מלח ופפריקה

מרטיבים את המצות, כמו במתכון הבורקס. מחלקים כל מצה ל-4.

מניחים בתוך תבנית רבע מצה לחה. מסדרים באופן שיתעגל עם קצוות התבנית. מושחים בתערובת השמן ומניחים עוד רבע מצה באלכסון מעל לרבע שבתבנית. מהדקים מעט.

עושים כך עם יתר רבעי המצות.

אופים ב 180 מעלות כ-18 דקות עד להתקשות.

מחלצים אחרי שמתקרר.

שומרים בכלי אטום גם ליומיים שלושה בטמפרטורת החדר.

גירסה שאינה שרויה:

מכינים עלי בלינצ'ס מהמתכון של האטריות. מרפדים תבניות אלומיניום חד פעמיות אישיות בעלי בלינצ'ס. אופים ב 180 מעלות כ-12-10 דקות עד להשחמה. משחררים אחרי שמתקרר. שומרים בקופסא אטומה ליום אחד.

מלית כבדים:

מטגנים בצל בשמן עד להזהבה. מוסיפים כבדי עוף חתוכים לקוביות. מטגנים עוד כשתי דקות. מוסיפים תבלינים ויין ומטגנים עוד כמה דקות.

מגישים חם בתוך הסלסלאות.