



פרוסות רולדה לוטוס מצופות שוקולד

קינוח חגיגי וטעים. ואם תוסיפו לצידה של כל פרוסה, כדור גלידת וניל - האורחים ירצו לחזור אליכם שוב, ושוב.

פרווה

מוציאים מהתנור.

הופכים את העוגה על מגבת נקיה מאובקת באבקת סוכר ומגלגלים את הרולדה עם המגבת בצורה מהודקת. משהים כשתי דקות ופותחים. ממתינים שהעוגה תקרר.

מורחים קרם לוטוס על העוגה ומגלגלים לרולדה במהודק יחסית. נזהרים שלא להדק יותר מדי כדי למנוע נזילה של הקרם החוצה. מעבירים למקפיא להקפאה חלקית.

פורסים את הרולדה לפרוסות בעובי של כאצבע. מניחים על מגש ומחזירים למקפיא לעוד כ- 20 דקות. ממסים שוקולד מריר ושמן. מוציאים את פרוסות הרולדה מהמקפיא.

נועצים קיסם בנקודה כלשהי בשולי הפרוסה וטובלים בשוקולד המומס. השוקולד צריך להיות בכלי רחב דיו לטבילת הפרוסות.

מנערים בעדינות מעודפי שוקולד ומנגבים בעדינות את תחתית הפרוסה על שפת הכלי.

מניחים על מגש ומסירים את הקיסם כך טובלים את כל הפרוסות.

ממתינים להתקשות ומזלפים מהשוקולד הנותר פסים אלכסוניים על הפרוסות.

מאחסנים בכלי אטום בהקפאה.

מוציאים מההקפאה מספר דקות לפני ההגשה.

טיפ: ניתן להמיר את קרם הלוטוס בקרם אחר כמו קרם נוגט, קרם קפוצ'ינו וכיוצא ב

רכיבים:

לרולדה:

4 ביצים M מופרדות

3/4 כוס סוכר

קמצוץ מלח

1/2 כוס קמח

1 כף גדושה קרם לוטוס, או קרם עוגיות

2-3 כפות אבקת סוכר לאיבוק

למילוי:

1 קופסא קרם לוטוס [פחות הכמות שבעוגה עצמה]

לציפוי:

300 גרם שוקולד מריר

3 כפות שמן

לקישוט:

שארית השוקולד שנותרה לאחר ציפוי הפרוסות

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים עם קמצוץ מלח לקצף קל ומתחילים להוסיף סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף בוהק ונוקשה.

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את יתר הרכיבים, בערבול במהירות נמוכה ממש.

מורחים בשכבה אחידה ככל האפשר בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה.

מניחים בתבנית תנור ואופים ב- 180 מעלות כ- 15-18 דקות עד שהעוגה יבשה.



מאפינס שוקולד במילוי קרם חלבה

ביס שוקולד-חלבה מושלם. מאפינס משובחים שיכולים להוות מנת קינוח. ואם תגישו אותם חמים אז בכלל... מתכון ל-24 מאפינס בינוניים # 24 קוקטיים למאפינס, הגודל הקטן # פרווה

ממלאים בקוקטיים לגובה של 2/3 ולא יותר כדי שהמאפינס לא יגלשו מעבר לשפת הקוקטיים באפיה. אופים ב- 180 מעלות 18-20 דקות, עד שהן קפיציות למגע.

מקררים.

בעזרת כף, מוציאים חלק מאמצע המאפינס. מזלפים מקרם החלבה לתוך השקע שנוצר. ככל שהשקע יהיה גדול יותר, כך תגדל כמות המילוי. לא מומלץ להגזים...

מעבירים את המאפינס להקפאה.

מכינים ציפוי:

לאחר שהמאפינס קפאו, ממיסים שוקולד וריצ' יחד לגנאש חלק.

טובלים את ראש המאפינס בגנאש באופן שהחלק העליון יהיה מכוסה כולו בגנאש.

מאחסנים במקרר ליומיים או בהקפאה לזמן ארוך יותר. מפשירים כחצי שעה לפני ההגשה.

טיפ: אפשר להמיר את קרם החלבה בכל קרם אחר שתמצאו כדוגמת קרם וניל, נוגט, קפוצ'ינו, לוטוס וכיוצ"ב.

רכיבים:

רכיבים למאפינס:

2 כוסות סוכר

3.5 כוסות קמח

1 כוס קקאו איכותי

1/2 כוס אבקת שוקולית

5 ביצים

1 אבקת אפיה

3 סוכר וניל

1.5 כפיות סודה לשתייה

2.5 כוסות מים חמים מהולים ב- 1.5 כפות

אבקת קפה נמס

1/2 כוס ריצ' גולמי

1 כוס שמן

למילוי:

1 קופסא קרם חלבה

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את כל הרכיבים, למעט המים והקמח. מוסיפים מים וקמח לסירוגין.

מערבבים רק עד שהבליה אחידה ללא גושים.