

השולחן

עוגת בלינצ'ס מלוחה

מאת סבינה ולדמן | מאי 2019

כדי לתת למנה מראה עדכני הכנתי אותו בצורת עוגת בלינצ'סים שהפכה בשנים האחרונות לטרנדית - בעיקר בגרסה המתוקה

6 מנות | זמן הכנה: שעה

שילבתי במנה בין כמה סוגי פטריות ואת רוטב השמנת הנדוש הפכתי לרוטב מורניי המבוסס על בשמל מועשר בגבינת פרמזן.

החומרים

לבלינצ'ס

- 1/2 כוס + 2 כפות (150 מ"ל) מים
- 1/2 כוס + 2 כפות (150 מ"ל) חלב
- 1 כוס + כף (150 גרם) קמח
- 2 ביצים
- 30 גרם חמאה ממוסת
- 2 כפות עירית קצוצה
- קורט מלח
- מעט חמאה לטיגון

לרוטב מורניי

- 15 גרם חמאה
- 1 1/2 כפות (15 גרם) קמח
- מלח
- 1 כוס (240 מ"ל) חלב
- 30 גרם גבינת פרמזן מגוררת
- קורט אגוז מוסקט

• פלפל לבן גרוס

לפטריות

- 4 כפות שמן זית
- 2 בצלי שאלוט פרוסים דק
- 1 חבילה פטריות שמפיניון פרוסות גס
- 1 חבילה פטריות פורטובלו פרוסות גס
- 1 חבילה פטריות יער פרוסות גס
- 1 חבילה פטריות שימגי' מופרדות
- מלח
- פלפל שחור גרוס
- 1 כף עלי תימין
- 2 שיני שום כתושות

אופן ההכנה

מכינים את הבלינצ'ס

1

טורפים את מרכיבי הבלינצ'ס עד לקבלת בלילה חלקה.

2

מחממים מחבת טפלון בינונית, משמנים קלות, יוצקים שכבה דקה מאוד מהבלילה ומטגנים עד שהשוליים נפרדים מהמחבת. הופכים ומטגנים כחצי דקה נוספת. מעבירים לצלחת שטוחה וממשיכים כך עם יתר הבלילה. עורמים את הבלינצ'סים.

מכינים את הרוטב

3

ממסים את החמאה בקלחת. מוסיפים קמח ומלח ומערבבים כדקה. מוסיפים חלב וטורפים היטב במטרפה עד שהתערובת חלקה. ממשיכים לבשל על אש בינונית תוך כדי ערבוב מתמיד עד לרתיחה והסמכה. מורידים מהאש ומוסיפים פרמזן, מוסקט ופלפל לבן. מערבבים עד שהגבינה נמסה. מצננים בטמפרטורת החדר.

מכינים את הפטריות

4

מחממים שמן זית במחבת רחבה ומקפצים את הפטריות בכמה סבבים עם מלח ופלפל עד שהן מזהיבות - בכל פעם כמות שמכסה את המחבת בלבד. מעבירים לקערת ערבוב. כשכל הפטריות מוכנות מוסיפים תימין ושום, מערבבים היטב ומצננים.

מרכיבים את העוגה

5

מניחים נייר אפייה גזור לקוטר תחתית של תבנית קפיצית בקוטר 22-42 ס"מ. מניחים בלינצ'ס ומורחים עליו 2 כפות נדיבות מרוטב המורניי, מפזרים מעל פטריות צרובות ומכסים בבלינצ'ס נוסף. ממשיכים כך עם כל הבלינצ'סים ומסיימים בפטריות.

6

לפני הגשה מחממים את העוגה ב-180 מעלות כ-10 דקות.