

עוגת טריקולד קסטה חלבית

חומרים:

200 גרם פתי בר (עדיף בטעם שוקולד)
100 גרם שוקולד מריר
100 גרם שוקולד חלב
100 גרם שוקולד לבן חלבי
3 מיכלים של שמנת מתוקה (סה"כ 750 מ"ל)
3 כפות פודינג וניל
100 גרם שוקולד מריר לציפוי
1/2 כוס שמנת מתוקה לציפוי

אופן ההכנה:

מרפדים את תחתית התבנית בשכבה אחידה של פתי בר. שוברים כמה פתי בר כדי שיתאימו לרווחים שנוצרים, עד שמתקבלת שכבה מלאה. אין צורך להרטיב בחלב. *תבנית מלבנית 30X22

להכנת הקרמים - בשלוש קערות נפרדות (ומספיק גדולות לערבוב עם הקצפת), מניחים את שלושת סוגי השוקולד. לכל אחד מהם מוסיפים 3 כפות שמנת מתוקה, וממיסים במיקרוגל או מעל לסיר עם אדים. מערבבים כל אחת מן הקערות, עד לקבלת קרם חלק. מצננים 10 דקות מקציפים בקערת המיקסר את יתרת השמנת המתוקה – 2 וחצי מיכלים בערך עם פודינג וניל, במשך כ-3 דקות, או עד לקבלת קצפת רכה

מחלקים את הקצפת בין שלוש הקערות, ומערבבים
בעדינות כדי שלא לפגוע במרקם עד לאיחוד
להרכבת העוגה - בתבנית מלבנית 22*30 יוצקים
שכבה של קרם שוקולד מריר, מרפדים בשכבת פתי
בר, שכבה של שוקולד לבן, עוד פתי בר ומסיימים
בשוקולד חלב. מיישרים את מפלס הקרם, עוטפים
בניילון, ומקפיאים למשך 5 שעות לפחות

להכנת ציפוי (במידה ורוצים) - ממיסים שוקולד
עם שמנת מתוקה, ויוצקים על פני המקפא.
בתיאבון!



פטיפורים • עוגות מעוצבות • עיצובי פירות

להזמנות: 0583206164 | 0556786252