



לשבוע מטובה

ה' בקר

סגנון וצילום: מ' חטב

מוטנים משכבות

חמאת בוטנים זה מוצר שאני משלבת בכל הזדמנות, בהשפעת גנים לא ישראליים... במלוחים ובמתוקים, עם שוקולד ובלי, בעוגה ובעוגיות ואפילו בסלטים. אבל אפשר תמיד להחליף אותה לממרח חלבה, ולוותר על הבוטנים בציפוי

גודל כוס: 180 מ"ל



בחווה חמאת בוטנים

עוגה מעולה עם נגיעה מעודנת של חמאת בוטנים. מושלמת לצד כוס תה כקינוח בסעודות שבת של חורף

• 2 תבניות אינגליש ארוכות

לעוגה:

- 5 ביצים
- 1½ כוסות סוכר
- 2 סוכר וניל
- ¾ כוס שמן
- 1 כוס חמאת בוטנים טבעית
- ½ כוסות קמח
- 1 אבקת אפייה
- 1 כוס מים פושרים

לציפוי שוקולד חמאת בוטנים:

- 100 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות חמאת בוטנים טבעית
- ¾ כוס בוטנים קלויים גרוסים

אופן ההכנה:

- הקציפי ביצים שלמות, סוכר וסוכר וניל כ-5 דקות לתערובת תפוחה ואוורירית. הוריד מהירות הקצפה והוסיפי שמן בקילוח דק. הוסיפי חמאת בוטנים והגבירי מעט את מהירות ההקצפה. ערבלי עד להטמעה בבלילה.
- הוסיפי קמח ואבקת אפייה לסירוגין עם המים. ערבבי רק עד לקבלת בלילה אחידה.
- צקי ל-2 תבניות אינגליש ארוכות. אפי ב-180° כ-45 דקות עד שהעוגה יציבה ולא רטובה, קפיצית למגע. קררי.
- לציפוי: המיסי בכלי במיקרוגל שוקולד מריר עם חמאת בוטנים בפולסים של חצי דקה. ערבבי עד לקבלת קרם שוקולד חלק. הוסיפי בוטנים. צקי על העוגות ומרחי לציפוי מלא.

עוגת שכבות עם קרם חמאת בוטנים

עוגה עם נראות מרשימה, טעמה המשובח משתווה ליופייה

לעוגה:

- 6 ביצים מופרדות
- 1½ כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 אבקת אפייה
- 3 כוסות קמח
- 4 כפות אינסטנט פודינג וניל
- 1 כוס מים פושרים
- לקרם חמאת בוטנים:
- 250 מ"ל ריץ'
- 3 כפות אבקת סוכר
- 4 כפות חמאת בוטנים טבעית
- לציפוי:
- 125 מ"ל ריץ'
- 200 גרם שוקולד מריר
- 2 כפות חמאת בוטנים טבעית
- 1 כוס קרוקנט בוטנים

אופן ההכנה:

- הקציפי חלבונים לקצף קל. הוסיפי סוכר בהדרגה עד לקבלת קצף יציב. הוסיפי חלבונים ושמן. ערבבי קלות והוסיפי מים לסירוגין עם הקמח, הפודינג ואבקת האפייה. ערבבי במהירות נמוכה עד לקבלת תערובת אחידה ואוורירית בלי גושי קמח.
- צקי את הבלילה ל-2 תבניות בינוניות מרופדות בנייר אפייה. שטחי לשכבה אחידה ואפי ב-180°-20 דקות עד שהעוגות יציבות. קררי.
- הכיני קרם: הקציפי ריץ' לקצפת יציבה. הוסיפי אבקת סוכר וחמאת בוטנים וערבבי לקרם חלק. מרחי על אחת העוגות. חלצי בעדינות את העוגה השנייה מהתבנית בעזרת נייר האפייה. הפכי מעל לקרם לקבלת עוגה בעלת 2 שכבות עם קרם ביניהן.
- הכיני ציפוי: המיסי ריץ', שוקולד מריר וחמאת בוטנים בכלי קטן במיקרוגל בפולסים של חצי דקה. ערבבי בכל פעם עד שמתקבל קרם חלק ואחיד. מרחי על העוגה ופזרי קרוקנט.
- הקפיאי את העוגה ופרסי לקוביות נאות כשהיא קפואה למחצה בסכין חדה ומשוננת.

