

מתכונים לשבת

דינה זלצמן

○○○



צילום: אלי סגל
סטיילינג: רחלי סלומון

חצי שעה ⌚
קלה 🍴
20-25 פרוסות 🍰

סושי לוטוס

החומרים	לבסיס	לציפוי
	200 גרם שוקולד לבן משוכח פרווה כוס ריצ' מרוכז 40 גרם מרגרינה 2 כפות ממרח לוטוס 120 גרם עוגיות לוטוס טחונות	2 מכלי ריצ' מרוכז מדוללים במעט מים 2 כפות סוכר 2 חבילות פודינג וניל כוס קוקוס מקורמל
ההכנה	הכנת הבסיס	הכנת המלית
	ממסים את השוקולד. מוסיפים את הריצ' ומערבבים. ממשיכים להמס ומערבבים לאיחוד. מוסיפים את המרגרינה ממיסים מעט ומערבבים שוב היטב. מוסיפים את קרם הלוטוס ומערבבים. מוסיפים את העוגיות הטחונות ומערבבים. מעבירים את הבסיס לתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה ומיישרים בעזרת ספטולה או כף לשכבה בעובי בינוני (לא דק מדי). מקררים במקרר 45 דקות ולא יותר.	מקציפים את הריצ' והסוכר. מוסיפים את הפודינג וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף יציב. מחלקים את הקצפת לשניים. מעבירים את הקצפת לשקיות זילוף וגוזרים בתחתית כל שקית חור בקוטר כ־3 ס"מ. מוציאים את הבסיס מהמקרר ומזלפים פס קרם רחב לרוחב התבנית, החל מ־3 ס"מ מתחילת הבסיס. מחכים מעט לריכוך הבסיס, מרימים בעדינות את נייר האפייה של הבסיס מעל הזילוף העבה של הקרם, מסובבים מעליו ומהדקים בעדינות. חוזרים על הפעולה בצידה השני של התבנית, ליצירת שני 'נקניקים'. מקפיאים כשעתיים. מקלפים בעדינות את נייר האפייה, מקשטים בקרם לוטוס ומקשטים בקוקוס מקורמל. מהדקים מעט את הקוקוס על הרולים. פורסים את הרולים לפרוסות ברוחב 2 ס"מ ושומרים במקפיא עד להגשה.

לבית כ"ט בשבת תשפ"ה | 84