

דליש | ברוכי קופטייל

דליש | ברוכי קופטייל

הגיגי • מושקע • קינוח

תפוחים מוקפצים בקרמל – קינוח מהיר לסוף החורף

2017-03-302017-03-30 · ברוכי קופטייל

כמו שאתם בטוח מנחשים, אין אצלי סעודת שבת בלי קינוח, יהיה אשר יהיה, אפילו שלא יהיה מקום להכניס עוד סיכה,

אני חייבת להגיש קינוח, זה גם הזמן שבו יש לי אפשרות להתקשקש ולעצב יותר את המנה.



היות וברוב הזמן, קהל הסעודים שלנו, צעיר יחסית, וביניהם כמה בררנים ממש טובים, אני בד"כ מכינה 2 סוגי קינוחים אחד ללילה והשני ליום, ככה, מי מהקטנים שלא מחבב במיוחד טעמים מענינים יותר מקבל את המוס הרגיל.

בשבתות חורפיות (איפה הם?) אני אוהבת להגיש משהו חם, שיחמם ויפנק אותנו קצת, לפעמים אחרי ארוחה דשנה, הסופלה קצת כבד, והפאי שוקולד מתוק מידי.

ואז בדיוק נכנס הקינוח הזה לתפקיד,



תפוחים חמצמצים, מוקפצים בקרמל שחום ומתוק... מתמזגים יחד, התפוחים מפרישים מהמיץ שלהם לתוך הקרמל, והקרמל הופך לרוטב עשיר עם טעמים עמוקים, את מידת העשייה של התפוח אתם תחליטו לפי איך שאתם אוהבים, אני אוהבת אותו נגיס, ולכן ההקפצה היא יחסית קצרה.



שומרים בכלי סגור על המיחם או על אחד הסירים שעל הפלטה, ומגישים אותו ממש חם, לצד קצפת רכה ולא ממותקת ואיזושהי עוגיה או שברי קרמל שיוסיפו ענין ופריכות לטעם,

תנסו, לא תתאכזבו

הקינוח יכול להתאים בקלות לפסח, תשמיטו, תוסיפו, מה שבא לכם, תפוחים וסוכר בטוח שכולם אוכלים 😊



תפוחים בקרמל | 6 מנות

6 תפוחים גרני סמית (ירוקים)

1 כוס סוכר

להגשה (לבחירה):

עלי ופל פריכים

עוגיות קרמל

שברי קרמל

קצפת

אופן ההכנה:

קולפים את התפוחים, מוציאים את הליבה וחותכים לקוביות גדולות או פרוסות לבחירתכם.

מפזרים את הסוכר במחבת רחבה ושמים על האש,

מחכים עד שהסוכר מתחיל להינמס, לא מערבבים בכפית ולא מזיזים את המחבת.



כש1/2 מכמות הסוכר נמסה כבר, מטלטלים את המחבת בידית מצד לצד שהסוכר יתפזר שוב בצורה שווה, מהר מאוד כל הסוכר יהפוך לקרמל, כשצבע הסוכר הופך לקרמל (לא לחכות לצבע כהה מידי, שלא ישרף, שימו לב לצבע שבתמונה). מכניסים את התפוחים לתוך המחבת עם הקרמל.



בגלל הבדלי הטמפרטורה של התפוחים הקרירים לעומת הקרמל הרוותח, הקרמל יתקשה, אבל זה בסדר.



מתחילים מיד לטלטל את המחבת עם התפוחים עד שהתפוחים מצופים בקרמל.



כאן אפשר כבר להכניס כפית לכל הסיפור ומתחילים לערבב ולהקפיץ מידי פעם את התפוחים במחבת, מערבבים עם הכפית את הגושים של הקרמל על תחתית המחבת שימסו, ותוך כדי מערבבים גם את התפוחים.



אחרי כ-10 דקות ניתן כבר להסיר את התפוחים מהמחבת, אם אתם אוהבים תפוחים ממש רכים ומבושלים תמשיכו להקפיץ כמעט עד הסוף, כי החימום ברוטב עד להגשה מרכך אותם עוד קצת.



מעבירים לכלי את התפוחים יחד עם הרוטב שנוצר במחבת, אם נשארו עדיין גושי קרמל, תשאיר במחבת, יש לנו כבר מספיק רוטב, ואין בהם כבר צורך,

שומרים את התפוחים בכלי אטום במקרר ומחממים על סיר/מיחם כשעתיים לפני, אני משאירה אותם מערב שבת עד לסעודה.

להגשה:

קצפת:

מקציפים את השמנת/קצפת צימחית למרקם רך כמו יוגורט, אם רוצים ניתן להמתיק בעזרת מעט סוכר או פודינג וניל, אני אוהבת אותו נייטרלי ללא מתיקות נוספת,

שומרים בקירור עד לשימוש.

בצלחת או בכוס מניחים את התפוחים (אם שמים בצלחת אפשר להיעזר ברינג) ומעט מהרוטב



בעזרת 2 כפות מכינים קאנל מקצפת, מרטיבים מעט את הכף, לוקחים ערימת קצפת ומחליקים לכף השניה תוך כדי יצירת הצורה של הכף, כך מעבירים מכף לכף עד שמקבלים את צורת הקאנל, ומניחים על התפוחים.



כאן מוסיפים את הקישוט הרצוי,

שברי קרמל:

לפני שמכניסים את התפוחים, שופכים מהמחבת 2 כפות קרמל על נייר אפיה על השיש, בזהירות! הקרמל רותח! ומצננים בצד.



אחרי שמתקרר שוברים לפירורים בעזרת פטיש שניצלים.



עוגיה:

מניחים בצד בצורה אנכית את העוגיה או הופל, או כבסיס מתחת לכל הקינוח, (בפסח אפשר לשים עוגיה של פסח).



ועכשיו לפרח, תודו שהוא מקפיץ את כל הקינוח!

לפרח הזה קוראים אמנון ותמר, יש אותו בגדלים שונים ובגוונים שונים, המעלה שלו שהוא פרח אכיל, מה זה אומר אכיל? לא רעיל!

מבחינת נקיון של חרקים פניתי לאחרונה לרב וויא לברר זאת, ותשובתו היתה:

"פרחי מאכל נגועים מאוד בחרקים קטנטנים החודרים לעומק ומסתתרים בין עלי הכותרת, כך ששטיפה לא מסירה אותם, אין דרך בטוחה לנקותם.

גם לפי ההוראות של הרבנות אין להשתמש בפרחי מאכל"

אז א"א באמת לאכול את הפרח, אבל אני עדיין ישים אותו על מנות לצילום כי הוא ממש משדרג את הקינוח.... אם אתם גם רוצים להוסיף אותו לקישוט שימו משהו מבודד מתחת לפרח שתוכלו להסירו לפני האכילה.

איזה קינוחים אתם אוהבים להגיש בחורף,

ספרו לי כאן למטה.....

בינתיים הולכת להכין קינוח לשבת, סתם, סתם, הולכת לנקות לפ-ס-ח!

בקרוב כאן שוב, כי בקרוב יהיו מופסטים שווים לפסח...

ברוכי.



2 תגובות בנושא “תפוחים מוקפצים בקרמל – קינוח מהיר לסוף החורף”

1. יהודית

הגיב:

2017-03-30 בשעה 19:50

כיף כיף לקרוא את הפוסטים שלך!

הגב

1. ברוכי קופטייל

הגיב:

2017-03-30 בשעה 19:54

תודה יהודית!

כיף, כיף, כיף לקרוא את התגובות שלך 😊

הגב

בלוג בוורדפרס.קום. ערכת עיצוב: BUTTON של AUTOMATTIC

