

שבועות

תש"ף



קרפצ'יו עגבניות
וקולורבי צלוי
עמוד 8

בורקס איסטנבול
עמוד 17



פסטה ברוטב
דלעת וערמונים
עמוד 14



גביניות
מלוחות
עמוד 10



עוגת גבינה
אוראו ובראוניז
עמוד 23





רביולי סלק במילוי גבינות | עמ' 8



שבולל חלה במילוי גבינות | עמ' 22



עגת "גבינה" ושוקולד | עמ' 33



טארט טאטן עגבניות שרי | עמ' 26

מתכונים: רון יוחננוב, יונית צוקרמן, רחלי קרוט, אפרת ליכטנשטט, שקמה יעקבי, נטלי לזין

מנהלת הפקה: עינת ורטהיימר צילום: דן פרץ ע' צלם: בוריס קורוטקוב ארט דיירקשן וסטיילינג: נורית קריב עריכה קולינרית: מיכל לוי-אלחלל ייעוץ קולינרי: ניצן סוסיד עריכה: נעמה רן הגהה: ניצנית סופר עריכה גרפית: מרינה קוטלר מרמר גרפיקה: פאני רוסבי, ענבל כהן צולם ב: אנגלו ונינה אירועי בוטיק יפת 18 יפו ת"א, התאמה למגזר החרדי: גל אורן BSD

חג לבואות לאחז!



טארט זוקיני | עמ' 30



כרובית ממולאת בגבינות ותרד | עמ' 20



בורקס איסטנבול | עמ' 17



עוגת גבינה לימונית | עמ' 9

טארט גבינה ופירות יער | עמ' 27



המטבח שלנו בימים אלה הוא לב הבית. המקום שאוסף בתוכו את הסיפורים, הטעמים והחוויות שאנו כמשפחה חווים בתקופה המיוחדת הזאת. לקראת חג שבועות, שישה בשלנים מובילים עוזרים לכם ליצור יחד סעודת חג משפחתית מושלמת. שיהיה שולחן חג יפה, מרשים ומכובד. בתיאבון!

**ארוחת חג
טעימה
ומשמחת**

רביולי סלק במילוי גבינות



שולחן החג של רון יוחננוב

מה הזיכרון הכי חזק שלך מארוחת שבועות?

אני זוכר את הפעם הראשונה, שבה הצלחתי לשכנע את אבי ואת שאר בני המשפחה ליהנות בשבועות מארוחה חלבית מפוארת, שכללה מנות דגים, מאפים, לזניות ובעיקר קינוחים חלביים.

מתי התחלת לבשל?

החיבור שלי למטבח הוא משהו שנולדתי איתו. בילדותי, כשחברי שיחקו בכדורים בחצר, אני גלגלתי כדורי שוקולד במטבח. אצלי הבישול התחיל מצורך, להקל על אמא שלי, שעבדה קשה להאכיל עשר נפשות. כיום המטבח עבורי הוא אי של שקט.

למי אתה מקדיש את הארוחה?

לאמא שלי, שהיא מבחינתי השראה לסבלנות, לכוח רצון וללב ענק.

מה המאכל האהוב עליך בשבועות?

אני מכין עוגות גבינה במהלך כל השנה, אך לקראת שבועות מתרחש הנס והן נעשות טעימות כפליים. אז מה הפלא שאני כל כך אוהב את עוגות הגבינה של החג.

קרפצ'יו עגבניות וקולורבי צלוי

קרפצ'יו עגבניות וקולורבי צלוי

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

קל  5-4 מנות  10 דקות 

בתבנית, מזלפים שמן זית מעל ובוזקים סוכר, טימין, פלפל ומלח. צולים 10 דקות עד שהקולורבי מזהיב. מצננים.
3. מניחים את פרוסות הקולורבי הצלויים על צלחת הגשה, עליהן מניחים את פרוסות העגבניות ועגבניות השרי, מפזרים עלי בזיליקום וגבינת פטה. יוצקים חומץ ושמן זית, בוזקים פלפל ומלח ומגישים.

10 עלי בזיליקום
1/3 גביע (100 גרם) פטה כבשים פיראוס 20%, מפוררת
1 כף חומץ תפוחים
או חומץ יין לבן
3 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור במצב גריל ל-200 מעלות ומרפדים תבנית אפייה.
2. מניחים את פרוסות הקולורבי

המרכיבים:

2 קולורבי בגודל בינוני, קלופים ופרוסים דק
2 כפות שמן זית
1 כף סוכר חום
1 כפית טימין טרי
פלפל שחור, מלח גס
4 עגבניות, מומלץ מסוגים שונים, פרוסות דק
1/2 סלסילה (250 גרם) עגבניות שרי חצויות

רביולי סלק במילוי גבינות

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

קל  5-4 מנות  10 דקות 

(נועצים מזלג לבדיקה). מצננים, קולפים ופורסים את הסלקים לפרוסות דקות בעזרת סכין חדה או מנדולינה.
3. שמים את מרכיבי המלית בקערה, מערבבים עד לקבלת קרם אחיד ומעבירים לשקית זילוף. מניחים על משטח העבודה פרוסת סלק, מזלפים 1 כף קרם גבינה ומקפלים לחצי עיגול. מניחים בצלחת הגשה.
4. מפזרים על הרביולי קוביות אגסים, פיסטוקים או אגוזי מלך ופטה כבשים. מזלפים שמן זית וחומץ, בוזקים בזיליקום, מלח ופלפל ומגישים.

10 אגוזי מלך או פיסטוקים קצוצים
3 כפות שמן זית
1 כף חומץ תפוחים או חומץ יין לבן
10 עלי בזיליקום טריים
מלח גס, פלפל שחור גרוס
לקישוט:
1/3 כוס (30 גרם) גבינת פטה כבשים או עיזים פיראוס 5%

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות ושמים את המלח בתבנית אפייה.
2. עוטפים את הסלקים בנייר כסף, מניחים על מצע המלח ואופים כשעה עד שהסלקים רכים

המרכיבים:

3 סלקים בינוניים
1/2 קילו מלח גס
למלית:
1/3 גביע (100 גרם) פטה כבשים פיראוס 20%
1/3 גביע (100 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 16% או 25%
2/3 כוס (70 גרם) פטה כבשים או עיזים פיראוס 5%
30 גרם זיתי קלמטה או זיתים מרוקאים, קצוצים
30 גרם שקדים מסוכרים, טחונים
להגשה:
1 אגס חתוך לקוביות קטנות

עוגת גבינה לימונית

20 דקות  10-12 מנות  תבנית בקוטר 22-24 ס"מ  בינוני 

המרכיבים:

לבסיס:

180 גרם ביסקוויטים טחונים לאבקה
2/3 כוס (60 גרם) אגוזי מקדמיה
קלויים וטחונים
120 גרם חמאת תנובה מומסת

למלית:

1 חבילה (500 גרם) כנען 5% השף הלבן
1 1/2 גביעים (300 גרם) גבינת
נהפוליאון בטעם טבעי 16% או 25%
2 גביעים (400 גרם) שמנת של פעם 27%
גרידת קליפת 1 לימון
1/3 כפית מחית וניל או 1 כפית תמצית וניל
5 כפות (50 גרם) קורנפלור
6 ביצים
3/4 כוס (180 גרם) סוכר

לציפוי:

1/2 מיכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38%
השף הלבן
5 כפות (50 גרם) אבקת סוכר
1 כף אינסטנט פודינג וניל
1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה 15%

אופן ההכנה:

1. הבסיס: מחממים תנור ל-160 מעלות. שמים בקערה את מרכיבי הבסיס ומערבבים. מעבירים לתבנית, מהדקים לתחתית ואופים כ-10 דקות עד שמזהיב מעט.
2. המלית והאפייה: מנמיכים את חום התנור ל-120 מעלות. שמים בקערה גבינות, שמנת חמוצה, גרידת לימון, וניל וקורנפלור ומערבבים לעיסה אחידה. שמים ביצים וסוכר

בקערת מערבל עם וו הקצפה ומקציפים במהירות בינונית לבלילה בהירה ואוורירית. ממשיכים להקציף ומוסיפים בהדרגה את בלילת הגבינות, עד קבלת עיסה אחידה. יוצקים את הבלילה על הבסיס ואופים כשעתיים עד שהמלית מתייצבת. מצננים כ-20 דקות בטמפרטורת החדר, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות.
3. הציפוי: שמים שמנת מתוקה, אבקת סוכר ופודינג בקערת מערבל עם וו הקצפה ומקציפים בין 3 ל-4 דקות עד לקבלת קציפה יציבה. מוסיפים שמנת חמוצה בהדרגה תוך כדי הקצפה איטית עד לקבלת קצפת יציבה.
4. מעבירים את העוגה לצלחת הגשה, מורחים את הציפוי ומגישים.



גביניות מלוחות

קל 🍴 25-20 יחידות 🥄 30 דקות 🕒

המרכיבים:

לבצק:

1 חבילת בצק שמרים עלים, מעדנות

או הכנת בצק שמרים:

1/2 כוס (120 מ"ל) חלב תנובה 3% חמים

2 כפיות שמרים יבשים או 30 גרם שמרים טריים

2 כפות סוכר

1 ביצה

1 גביע (200 גרם) יוגורט תנובה טבעי 3%

1/2 3 כוסות בתוספת 1 כף (500 גרם) קמח

1/2 1 כפיות מלח

1/2 1 כפיות אבקת אפייה

למלית:

1 גביע (500 גרם) מלית למאפים השף הלבן

1 ביצה

1/2 שקית (100 גרם) פתיתי גאודה COLLECTION

1/4 1 כוס עשבי תיבול (טימין, רוזמרין, בזיליקום,

פטררוזיליה, שמיר, בצל ירוק) קצוצים

מלח, פלפל שחור

25 (250 גרם) עגבניות שרי פרוסות

1 כף עלי בזיליקום קצוצים גס

להברשה:

1 ביצה טרופה

לזרייה:

1/4 שקית (50 גרם) פתיתי גאודה COLLECTION

אופן ההכנה:

1. הבצק: שמים בקערת מערבול חלב, שמרים

וסוכר ומניחים 5 דקות עד שנראית תסיסה.

מוסיפים ביצה ויוגורט וטורפים לנזל אחיד.

מוסיפים את יתר מרכיבי הבצק ומערבלים כ-8

דקות עד לקבלת בצק אחיד ומעט דביק. מכסים

בשקית ניילון רופפת ומתפיחים כשעה עד

הכפלת נפח הבצק.

2. מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים תבנית

בנייר אפייה. מערבבים בקערה גבינה למאפים,

ביצה, גאודה, עשבי תיבול, מלח ופלפל.

3. ההרכבה והאפייה: מעבירים את הבצק

למשטח מקומח, מרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ

וחותכים לריבועים בגודל 5x5 ס"מ. מניחים

במרכז כל ריבוע כפית מלית, מניחים עליה פרוסת

עגבנייה ובזיליקום. מהדקים שני קודקודים של

כל ריבוע זה על זה במרכז, מעבירים לתבנית,

מברישים בביצה, זורים גבינה ומניחים להתפחה

נוספת של כ-30 דקות. אופים בתנור כ-20 דקות

עד שהמאפים מזהיבים גם בתחתיתם.



פלוטים נפלאים מ - 2 מרכיבים

קל  10 דקות  8 יחידות  קל

המרכיבים:

3 1/2 כוסות בתוספת 1 כף
בתוספת 1 שקית אבקת אפיה)
(או קמח רגיל
בתוספת 1 שקית אבקת אפיה)
1 1/4 כוסות (300 מ"ל) ריוון
או יוגורט תנובה
1 כפית מלח

להברשה:

1 ביצה טרופה

לציפוי:

2 כוסות (200 גרם) זרעים וגרעינים
(סומסום, קצח, גרעיני חמנייה, פשתן,
דוחן, קינואה, שיבולת שועל)

תוספות טעם (לא הכרחי):

75 גרם פתיתי עמק
1/3 גביע (75 גרם) פטה כבשים
פיראוס 5% או 20%, חתוכה לקוביות
75 גרם פתיתי מוצרלה COLLECTION
2/3 כוס (80 גרם) זיתי קלמטה ללא
חרצנים, קצוצים
1/2 כוס (50 גרם) אגוזי קשיו קלויים
ומלוחים, קצוצים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות
ומרפדים תבנית בנייר אפייה. שמים

קמח, ריוון או יוגורט ומלח בקערת
מערבל עם וו לישה ומערבלים כ-8
דקות עד לקבלת בצק אחיד.
אם רוצים להוסיף תוספות טעם,
מוסיפים ומערבלים דקה נוספת עד
לפיזור אחיד.

2. מעבירים את הבצק למשטח עבודה
מקומח, מחלקים ל-8, מגלגלים כל
חלק לגלילה ארוכה בקוטר 2 ס"מ
ומניחים בתבנית. מברישים את
הגלילות בביצה, מפזרים עליהן
גרעינים וזרעים ואופים כ-20 דקות
עד הזהבה.

פסטה ברוטב דלעת וערמונים



המאכלים השמחים לחג של יונית צוקרמן

מה הזיכרון הכי חזק שלך מארוחת שבועות?

הרגעים האלה שכולם מחכים במטבח לראות שעוגת הגבינה של אמא תצא גבוהה... ואז, אחרי שכולם מבינים שהעוגה הצליחה, אבא פורס אותה ומוזג לעצמו תה מקנקן שעומד על השולחן, רגע לפני שהוא יוצא מהבית לבית הכנסת.

מה מחבר אותך אל עולם המטבח?

בכל בוקר, כשאני נכנסת למטבח, כדי ליצור משהו חדש, עבורי זה רגע מרגש. כבר בילדותי נהגתי לעזור לאמא לקלף ולבשל. היא נהגה לעמוד לצדי ולתת הוראות. כאשר הקמתי את המשפחה שלי, התחלתי לבשל בעצמי ולארח בביתי.

למי את מקדישה את הארוחה?

למשפחתי היקרה, כמובן, שבזכותה אני מבשלת כל יום. היא הכוח המניע שלי בחיים.

מה המאכל האהוב עליך בשבועות?

עוגת הגבינה הפשוטה והקלאסית של אבא ז"ל.

פסטה ברוטב דלעת וערמונים

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

קל  8-6 מנות  20 דקות 

מזלפים שמן, בזקים מלח ואופים כ-30 דקות עד שהדלעת רכה. **3.** שמים חמאה, שום ותבלינים בסיר וממיסים על להבה בינונית. מוסיפים קמח ומבשלים כדקה תוך כדי ערבוב. **4.** יוצקים בהדרגה תוך כדי ערבוב את השמנת והחלב, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-2 דקות עד שמסמיך מעט. **5.** מוסיפים את קוביות הדלעת, הערמונים והגאודה ומבשלים דקה נוספת. מוסיפים את הפסטה, מערבבים מוסיפים פתיתי עמק, מערבבים ומעבירים לצלחת הגשה. מפזרים עלי בזיליקום ומגישים.

1 שקית (100 גרם) ערמונים חצויים
1/2 שקית (100 גרם) פתיתי גאודה COLLECTION
1 חבילה (400-500 גרם) פסטה קצרה, מבושלת לפי הוראות היצרן ומסוננת
1/2 כוס (50 גרם) פתיתי עמק
להגשה:
עלי בזיליקום

אופן ההכנה

- מחממים את התנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
- מניחים את קוביות הדלעת בתבנית,

המרכיבים:

500 גרם דלעת או דלורית קלופה, חתוכה לקוביות באורך 2 ס"מ
2 כפות שמן זית מלח
50 גרם חמאת תנובה
2 שיני שום כתושות
1/4 כפית אגוז מוסקט
1 כף קמח
1 מיכל (250 מ"ל) שמנת לבישול 10% השף הלבן
1/2 מיכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה
38% השף הלבן
1/2 כוס (120 מ"ל) חלב תנובה 3%

סלט ירקות וגבינות שמח

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

קל  8-6 מנות  10 דקות 

3 כפות סוכר מלח, פלפל

אופן ההכנה:

- שמים בקערת את מרכיבי הרוטב וטורפים.
- שמים בקערה רחבה את מרכיבי הסלט למעט הגבינות, יוצקים את הרוטב ומערבבים.
- מפזרים גבינות ומגישים.

1 כוס פקאנים קלויים, קצוצים גס
1 גביע (250 גרם) פטה כבשים פיראוס 5% או צפתית עיזים פיראוס 5%
50 גרם פתיתי גאודה COLLECTION או פתיתי עמק
לרוטב:
1/2 כוס שמן
1/4 כוס חומץ בן יין לבן או חומץ תפוחים או חומץ רגיל
1 כף חרדל דיז'ון

המרכיבים:

1/2 כרוב סגול, פרוס דק
1/2 כרוב ירוק, פרוס דק
1/2 חסה קרועה לפיסות
20-25 (200 גרם) עגבניות שרי צבעוניות, חצויות
1 כוס חמוציות
3 גזרים צבעוניים קלופים, פרוסים לאורכם בקולפן או חתוכים למקלות

עוגת גבינה וגזר

קל  26-24 ס"מ  14-12 מנות  25 דקות 

עד שמתקבלת עיסה אחידה. מעבירים את הבלילה לתבנית. **2.** בקערת מערבל עם וו הקצפה מקציפים את הביצים עם הסוכר כ-5 דקות במהירות גבוהה לעיסה אוורירית יציבה. מנמיכים מהירות, מוסיפים את יתרת חומרי המלית, מערבלים לבלילה אחידה ויוצקים על בסיס הגזר. בעזרת שיפוד מערבבים בין שתי הבלילות ליצירת אפקט שיש. אופים כשעה עד שהעוגה מתייצבת. משאירים תנור פועל. **3.** מערבבים בקערה שמנת חמוצה ואבקת סוכר. מורחים את פני העוגה ומחזירים לתנור ל-5 דקות אפייה. מצננים 15 דקות בטמפרטורת החדר ומעבירים למקרר לשעתיים לפחות לפני ההגשה.

1 גביע (500 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 25%
1 כפית תמצית וניל
3/4 כוס (105 גרם) קמח
לציפוי:
2 גביעים (400 מ"ל) שמנת חמוצה 15%
1 כף אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-160 מעלות ומשמנים תבנית. בקערת מערבל עם וו הקצפה מקציפים ביצים עם סוכר כ-5-6 דקות במהירות גבוהה. מנמיכים מהירות, מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבלים רק

המרכיבים:

לעוגת הגזר:

3 ביצים
1 כוס (200 גרם) סוכר
1/2 כוס (120 מ"ל) שמן קנולה
1/2 כוסות (210 גרם) קמח תופח
1/2 כפית סודה לשתייה
1/2 כפית שטוחה קינמון
1/4 כפית אגוז מוסקט
1/2 כוס צימוקים קצוצים
1/2 כוס (50 גרם) אגוזי מלך קצוצים
1 כוס גזר קלוף, מגורר דק
1 כוס תפוח קלוף, מגורר גס
למלית:
5 ביצים
1/3 כוסות (260 גרם) סוכר



עוגת קרמבו גבינה

25 דקות 🕒 8-7 מנות 🍴
2 תבניות אינגליש קייק 🍰 בינוני 🍪

המרכיבים:

4 ביצים
1/2 כוס (100 גרם) סוכר
3 כפות (30 גרם) אינסטנט פודינג שוקולד
1 כף שטוחה קקאו

למלית:

1 כפית (5 גרם) ג'לטין
2 כפות (30 מ"ל) מים
1/2 גביע (112 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 16%
או 25%

1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
1/2 גביע (100 מ"ל) שמנת חמוצה 15%
3/4 שקיות (75 גרם) אבקת סוכר
1 כפית תמצית וניל
1/2 מיכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38% השף הלבן
1/2 כוס (120 מ"ל) חלב תנובה 3%
1/2 שקית (40 גרם) אינסטנט פודינג וניל

לציפוי:

100 גרם שוקולד מריר
1/4 מיכל (125 מ"ל) שמנת להקצפה 38% השף הלבן

אופן ההכנה:

1. הבסיס: מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים את התבניות (מומלץ לרפד את תחתית התבניות בנייר אפייה משומן). שמים ביצים וסוכר בקערת מערבול עם וו הקצפה ומקציפים במהירות גבוהה 8 דקות לקצף יציב. מוסיפים פודינג וקקאו ומקפלים לעיסה אחידה. מעבירים מחצית עיסה לכל תבנית, אופים כ-20-25 דקות עד להתייבבות ומצננים לחלוטין. מחלצים את הבסיסים מהתבניות ומניחים בצד.

2. המלית: שמים בקערית ג'לטין ומים, מערבבים במזלג ומניחים 5 דקות לספיגה. בינתיים שמים בקערת מערבול גבינת נפוליאון, גבינה לבנה, שמנת חמוצה, אבקת סוכר ותמצית וניל וטורפים לקרם אחיד. מחממים את הג'לטין והמים במיקרו 15 שניות עד קבלת נוזל אחיד. יוצקים את הג'לטין לתערובת הגבינות ומקציפים כ-2 דקות. שמים בקערת מערבול שמנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג וניל ומקציפים לקרם יציב. מצרפים את קרם הגבינות ומקפלים לקרם אחיד ואוורירי.

3. ההרכבה: מרפדים את התבנית בניילון נצמד ומשאירים שוליים (לשליפה קלה של העוגה). מניחים את אחד הבסיסים בתבנית ויוצקים מעליו חצי ממלית הגבינה. מניחים בסיס שני ויוצקים מעליו את יתרת המלית. מעבירים למקפיא ל-4 שעות לפחות.

4. הציפוי: שמים בסיר שוקולד ושמנת ומחממים תוך כדי ערבוב עד שהשוקולד נמס ומתקבל רוטב אחיד. מצננים מעט. מחלצים את העוגה מהתבנית, יוצקים עליה את הציפוי ומורחים את דופןותיה בסכין. מצננים במקרר כחצי שעה ומגישים.



בורקס איסטנבול

קל 🍴 15 דקות 🕒 12 חתיכות 🍴 תבנית: בקוטר 24-26 ס"מ 🍴

ומכוצים לכדור ומניחים בתבנית.
4. חוזרים על פעולת ההברשה והכיווץ עם 5 עלים נוספים ומניחים בתבנית זה ליד זה.
5. שמים בקערה את הגבינות, מערבבים ומפזרים על עלי הפילו.
6. מברישים 4 עלי פילו בחמאה ומניחים על הגבינות אחד על השני.
7. בעזרת סכין חדה חורצים ריבועים בכיסוי הפילו, אופים כ-30-40 דקות להזהבה ומגישים.

1 שקית (200 גרם) פתיתי
אודה COLLECTION

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים תבנית בחמאה.
2. מניחים עלה פילו בתבנית, מברישים בחמאה, מניחים עליו עלה שני ומברישים גם אותו.
3. פורסים עלה פילו שלישי על משטח העבודה, מברישים בחמאה, אוספים

המרכיבים:

1 חבילה (500 גרם) בצק פילו מעדנות
100 גרם חמאת תנובה מומסת
או 1/2 כוס שמן זית
1/2 גביע (250 גרם) מלית למאפים השף הלבן
1 גביע (250 גרם) בולגרית פיראוס 16% או 24%
1/2 שקית (250 גרם) פתיתי מוצרלה COLLECTION



ארוחת החג המושלמת של רחלי קרוט

מה הזיכרון הראשון שלך מארוחת שבועות?

אני בת שבע, ועל השולחן - פשטידות ממולאות בירקות, עוגת שוקולד מרשימה בת שתי קומות לצד עוגת גבינה.

מתי התחלת לבשל?

המטבח היה הדרך שלי להגייד לעולם שאני כאן. כבר בגיל שש הכנתי להוריי עוגת שוקולית בחושה עם המון סוכריות. הם התעלמו מהבלגן במטבח והתרגשו איתי. הבנתי שמצאתי את מקומי.

למי את מקדישה את הארוחה?

לשני האנשים שכל חייהם גדלו לצד אחות גדולה. זכיתי שאתם האחים שלי.

מה המאכל האהוב עלייך בשבועות?

הפלצ'ינטה של אמא שלי. בלינצ'ס דקים ורכים, שאמא נהגה להכין עם פטריות חמות והמון בצל מטוגן.

גלילות זוקיני במילוי חצילים וגבינות



כרובית ממולאת בגבינות ותרד

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

20 דקות 8 מנות קל

המרכיבים:

2 כרוביות בינוניות
1 כפית מלח
1 כף שמן
למלית:
200 גרם תרד טחון, מופשר, סחוט ומסונן היטב
2 ביצים
1/2 צרור עירית פרוסה דק
3 שיני שום כתושות
100 גרם פתיטי גאודה COLLECTION
50 גרם פתיטי עמק
1/2 גביע (112 גרם) גבינת נפוליאון
בטעם טבעי 16% או 25%
2/3 גביע (100 גרם) גבינת פטה כבשים

פיראוס 5% או 20%
1/2 כוס (60 גרם) פירורי לחם או פנקו
לציפוי:
2 ביצים טרופות
1/2 כוס (60 גרם) פירורי לחם או פנקו
3 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. שמים כרובית בסיר גדול (גזע כלפי מטה), יוצקים מים רותחים עד כיסוי, מוסיפים את המלח והשמן ומביאים לרתיחה. מכסים את הסיר, מבשלים 10-15 דקות על להבה גבוהה עד שהכרובית מתרככת מעט. מוציאים בכף מחוררת ומניחים לצינון. חוזרים על

הפעולה עם הכרובית השנייה.
2. מחממים את התנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה. שמים בקערה גדולה את כל מרכיבי המלית ומערבבים. מעבירים לשקית זילוף עם צנתר בקוטר כ-2 ס"מ.
3. מרווחים מעט עם הידיים את פרחי הכרובית וממלאים בתערובת המילוי בצורה דחוסה, בכל החללים. חוזרים על הפעולה עם הכרובית השנייה ומניחים את הכרוביות בתבנית.
4. מברישים את הכרוביות בביצה, מפזרים מעליהן ובצדדים פירורי לחם, ומזלפים שמן זית. אופים 30-40 דקות, עד הזהבה ומגישים.

גלילות זוקיני במילוי חצילים וגבינות

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

20 דקות 8 מנות תבנית בגודל: 20x30 ס"מ קל

המרכיבים:

4-3 זוקיני או קישוא, רחבים, קלופים ופרוסים דק לאורכם בעזרת קולפן
למלית:
1 חציל בלאדי גדול
150 גרם פתיטי גאודה מסדרת COLLECTION
1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 16% או 25%
2/3 גביע (100 גרם) פטה עזים פיראוס 5% או 16%, מגוררת
1 ביצה
1/3 כוס צנוברים קלויים
1/2 כפית מלח

1/4 כפית פלפל שחור גרוס
1/4 כפית אבקת שום
1/2 צרור בזיליקום קצוץ דק (לא חובה)
1 צנצנת (400 מ"ל) רוטב עגבניות מוכן

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מניחים את החציל בתבנית, מחוררים אותו בעזרת מזלג ואופים 25-30 דקות, עד שהחציל שחום ורך. חוצים לאורכו, מרוקנים את בשר החציל לתוך מסננת ולוחצים קלות, לניקוז הנוזלים. מעבירים את בשר החציל לקערה, מוסיפים את יתר

מרכיבי המלית ומערבבים. מורידים את חום התנור ל-190 מעלות.
3. יוצקים את רוטב העגבניות לתבנית ומורחים בכף. מניחים בקצה כל רצועת זוקיני או קישוא כפית גדושה מהמלית ומגלגלים לגליל קטן.
4. מניחים את גלילי הזוקיני בתבנית עם הרוטב כשהחלק הפתוח כלפי מעלה ואופים 30-40 דקות עד שהחלק העליון מזהיב והזוקיני רך. מגישים חם.

טיפ: אפשר להמיר את החציל ב-1/2 חבילה עלי תרד קצוצים דק או בפירה מבטטה אחת.



כרוב צלוי עם רוטב יוגורט

קל 🍴 6 מנות 🕒 20 דקות 🥘

המרכיבים:

לכרוב:

2 כרובים לבנים קטנים, חתוכים לרבעים
50 גרם חמאת תנובה, מומסת
1/4 כוס (60 מ"ל) שמן זית
3/4 כפית מלח
1/2 כפית פלפל שחור
1 כפית אבקת שום

לעגבניות הצרובות:

4-5 כפות שמן זית
20 (כ-250 גרם) עגבניות שרי, חצויות
עלים מ-3 ענפי טימין טרי

לרוטב היוגורט:

1 גביע (150 מ"ל) יוגורט תנובה
3% טבעי

1/2 מיכל (125 מ"ל) שמנת לבישול 10%
או שמנת להקצפה 32% השף הלבן
3 כפות גבינת נפוליאון בטעם טבעי 16%
או 25%
1 כפית פלפל שחור גרוס
להגשה:
1/2 כוס (50 גרם) שקדים פרוסים,
קלויים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-190 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפיה.
2. מערבבים בקערית את החמאה, שמן הזית, המלח, הפלפל ואבקת השום.

מניחים את הכרובים בתבנית ויוצקים עליהם את רוטב השמן-חמאה. אופים כ-40 דקות עד שהכרוב זהוב. מצננים.
3. מחממים שמן במחבת, מוסיפים את העגבניות וצורבים כ-2 דקות עד שהן מתרככות מעט. מוסיפים עלי טימין וממשיכים לטגן כדקה. מסירים מהאש. שמים בקערה את מרכיבי רוטב היוגורט ומערבבים.

4. מניחים את רבעי הכרוב על צלחת הגשה, מפזרים סביבם את העגבניות הצרובות והשקדים הקלויים, מניחים תלוליות של רוטב יוגורט ומגישים.
טיפ: אוהבי החריף יכולים לפזר מעל צ'ילי אדום אחד, קצוץ דק.

שבולל חלה במילוי גבינות

30 דקות (🕒) 8 מנות (👤) 2 תבניות (🍳)
עגולות בקוטר 22 ס"מ (📏) בינוני (👤)

המרכיבים:

לבצק:

3 1/2 כוסות (500 גרם) קמח, מומלץ קמח חלה, מנופה
30 גרם שמרים טריים או 2 כפיות שמרים יבשים
3 כפות סוכר לבן
1 1/3 כוסות (320 מ"ל) מים
1/4 כוס (50 מ"ל) שמן זית
1 כפית מלח

לקונפי שום:

25-20 שיני שום קלופות
1 כוס (240 מ"ל) שמן זית
1 כף עלי רוזמרין או טימין טריים (לא חובה)

לעגבניות הצרובות:

3 כפות שמן זית
כ-40 (400 גרם) עגבניות שרי, חצויות
עלים מ-3 ענפי טימין

למלית הגבינות:

2/3 חבילה (150 גרם) חמד פיראוס 5%
או 16%, מפוררת
1/3 גביע (100 גרם) פטה כבשים
פיראוס 20%, מגוררת
100 גרם פתיתי עמק
100 גרם פתיתי מוצרלה COLLECTION
1/2 כפית פלפל שחור

להברשה:

1 ביצה טרופה

אופן ההכנה:

- 1. הבצק:** שמים בקערת מערביל עם זו לישיה את המרכיבים ולשים במהירות בינונית כ-10 דקות עד שמתקבל בצק אחיד. מכסים ומתפיחים במשך כשעה בטמפרטורת החדר (ואפשר עד 12 שעות במקרר) עד שהבצק מכפיל את נפחו.
- 2. הקונפי:** שמים בסיר את שיני השום, שמן הזית והטימין ומבשלים על אש קטנה כ-30 דקות עד שהשום רך מאוד. מצננים, מעבירים לצנצנת ושומרים סגור במקרר.
- 3. העגבניות:** מחממים שמן זית במחבת, מוסיפים טימין ועגבניות כשהצד החתוך כלפי מטה, וצורבים על להבה בינונית 6-8 דקות עד שהן רכות (לא מערבבים).
- 4. מלית הגבינות:** מערבבים בקערה בינונית את כל מרכיביה, פרט לפלפל השחור.
- 5. הרכבה ואפייה:** מחממים תנור ל-190 מעלות ומשמנים את התבניות. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות, טופחים עליו קלות להוצאת האוויר וחוצים אותו לשניים. מרדדים כל חלק למלבן בעובי 1/2 ס"מ, מפזרים מחצית מכמות הגבינה, קונפי השום והעגבניות הצרובות, ומתבלים במעט פלפל שחור. מגללים לרולדה הדוקה וחוצים אותה לאורכה. מניחים שני חצאים בכל תבנית כשהצד הפתוח כלפי מעלה, בצורת שבולל (בצורה מעגלית מהדפנות פנימה). מברישים בביצה ואופים 25-30 דקות עד שהמאפים מזהיבים. מגישים חם או בטמפרטורת החדר.



עוגת גבינה אוראו ובראוניז

45 דקות  10-12 מנות  תבנית בקוטר 22-24 ס"מ  מורכב

המרכיבים:

לבראוניז:

100 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
140 גרם חמאת תנובה
3/4 כוס (150 גרם) סוכר לבן
2 ביצים

3/4 כוס (100 גרם) קמח לבן
2 כפות (25 גרם) קקאו איכותי
6-4 עוגיות אוראו, שבורות

למוס השוקולד:

3/4 מיכל (325 מ"ל) שמנת
להקצפה 38% השף הלבן

120 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות

לעוגת הגבינה:

150 גרם שוקולד לבן, שבור לקוביות
1 מיכל (500 מ"ל) שמנת להקצפה
38% השף הלבן
1 חבילה (80 גרם) אבקת אינסטנט
פודינג וניל

2 גביעים (450 גרם) גבינת נפוליאון
בטעם טבעי 25%, בטמפרטורת החדר
1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
5 כפות (40 גרם) אבקת סוכר
16-14 עוגיות אוראו

לשכבת הטראפלס שוקולד:

1/2 מיכל (125 מ"ל) שמנת להקצפה

32% השף הלבן

100 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
20 גרם חמאת תנובה, חתוכה לקוביות

אופן ההכנה:

1. הבראוניז: מחממים תנור ל-170 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה. ממיסים שוקולד וחמאה בבאן מרי או במיקרוגל ומערבבים לקרם חלק. מוסיפים ביצים בזו אחר זו וטורפים לאחר כל הוספה לקבלת בלילה אחידה. מוסיפים את הקמח והקקאו ומערבבים רק עד שהם נטמעים בלילה. מוסיפים את שברי האוראו, מערבבים ויוצקים לתבנית. אופים 25 דקות, מצננים 10 דקות ומעבירים למקרר.

2. מוס השוקולד: ממיסים שוקולד מריר ו-1/2 מיכל שמנת בבאן מרי או במיקרוגל ומערבבים לקרם חלק. שמים בקערת המערבל את יתרת השמנת ומקציפים לקצפת יציבה. מוסיפים את השוקולד ומקפלים למוס חלק. מעבירים לתבנית הבראוניז, מיישרים ומעבירים למקפיא ל-40 דקות.

3. מוס הגבינה: ממיסים במיקרוגל שוקולד לבן ו-1/2 מיכל שמנת ומערבבים לקרם חלק. מעבירים לקערה בינונית, מוסיפים את אבקת הפודינג וטורפים קלות. מוסיפים את הגבינות וטורפים עד שהבלילה חלקה. שמים בקערת המערבל עם וו ההקצפה את יתרת השמנת ואת אבקת הסוכר ומקציפים לקצפת רכה. מוסיפים את הקצפת בהדרגה לקערת הגבינה-שוקולד ומערבבים בתנועות קיפול לקרם אחיד.

4. יוצקים 1/2 מבליילת הגבינה-שוקולד על המוס הקפוא, מניחים את עוגיות האוראו, יוצקים את יתרת הבלילה, מיישרים ומעבירים למקפיא ל-40 דקות.

5. טראפלס השוקולד: בסיר או במיקרו מביאים את השמנת לרתיחה, מצרפים שוקולד ומערבבים לקרם חלק. מוסיפים את החמאה ומערבבים. יוצקים את השוקולד על העוגה הקרה ומחזירים למקפיא לשעתיים לפחות (עד 4 ימים). לפני ההגשה מפרידים בעדינות, בסכין טבולה במים רותחים, את שולי העוגה מהתבנית, מעבירים למקרר לכ-30 דקות ומגישים.



טארט טאטן עגבניות שרי



הארוחה החגיגית של אפרת ליכטנשטט

**מה הזיכרון הראשון שלך
מארוחת שבועות?**
עוגת הגבינה המופלאה של
אמא שלי.

מתי התחלת לבשל?
היכולת לערבב כמה חומרים,
לצקת לתבנית, להכניס לתנור
מחומם ולגלות שאחרי זמן מה
כל זה הופך לעוגה נראה לי כבר
בילדותי כמו פלא. בזכות האפייה
התחברתי לקסם המטבח, ועד היום
אפייה זה הדבר שאני הכי אוהבת
לעשות. כשנולדו ילדיי, הבנתי
שאם אני רוצה שכולנו נאכל אוכל
בריא וטעים, מישהו צריך להכין
אותו... זאת הייתה הפעם השנייה
שבה התחברתי למטבח. פתחתי
ספרי מתכונים והתחלתי לפצח את
הדבר המופלא הזה שנקרא בישול.
האוכל, כמובן, חייב גם להיות
נעים לעין!

**מה המאכל האהוב עלייך
בשבועות?**
עוגת גבינה, מאפים מלוחים,
פשטידות וגבינות שמנמות.





עוגת רוגלך בזיליקום וגבינות

טארט טאטן עגבניות שרי

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

30 דקות 6-8 מנות מחבת חסינת חום בקוטר 22-24 ס"מ בינוני

העגבניות ומטגנים 5 דקות נוספות. הופכים אותן שוב, מטגנים כדקה ומוסיפים את המים. מנמיכים את הלהבה ומבשלים במכסה פתוח כ-5 דקות עד שכל הנוזלים במחבת מתאדים.

3. מפזרים את הגבינות על העגבניות, מניחים מעל את עיגול הבצק, דוחפים את שולי הבצק סביב פנימה. חותכים 2-3 חתיכים עדינים במרכז הבצק - פתח לאדים.

4. אופים כ-20-30 דקות או עד שהבצק פריך ומזהיב. מצננים לטמפרטורת החדר, ורק אז הופכים בזהירות לצלחת הגשה. בוזקים טימין, בזיליקום או מפזרים גבינת פטה ומגישים.

פטה עיזים פיראוס 5% או 16% מפוררת

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות ומרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ. חותכים עיגול בקוטר של כ-26 ס"מ ושומרים במקרר.

2. מחממים שמן וחמאה במחבת, מוסיפים בזיליקום, מלח וסוכר, מערבבים ומחממים כדקה. מסדרים את העגבניות במחבת בצפיפות רבה (הן מתכווצות מאוד באפייה), בשכבה אחת ומטגנים על להבה בינונית בלי להזיז אותן כחמש דקות. הופכים את

המרכיבים:

1/2 חבילה (300 גרם) בצק עלים מעדנות
2 כפות שמן זית
1 כף חמאת תנובה
1/4 כפית בזיליקום יבש או 3-4 עלי בזיליקום קצוצים
1/2 כפית מלח
1 כפית סוכר
כ-400 גרם עגבניות שרי צבעוניות
1/2 כוס (120 מ"ל) מים
2/3 כוס (60 גרם) פתיתי עמק
60 גרם פתיתי גאודה מסדרת COLLECTION
להגשה:
נפני טימין טריים, עלי בזיליקום או

עוגת רוגלך בזיליקום וגבינות

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

60 דקות כ-32 יחידות 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ בינוני

ומניחים בצד.

6. מעבירים את הבצק למשטח עבודה, לשים מעט, מחלקים את הבצק לשניים ואוספים כל חלק לכדור.

7. מרדדים כל כדור בצק לעיגול בעובי של כ-1/2 ס"מ ומפזרים עליו מחצית מתערובת הגבינות. חותכים כל עיגול כמו פיצה ל-16 משולשים ומגלגלים כל משולש מהשוליים לכיוון המרכז, לרוגלך.

8. מניחים את הרוגלך בתבניות במרווחים של כ-1/2 ס"מ זה מזה, מכסים במגבת ומתפיחים כ-30 דקות. מברישים את הרוגלך בביצה טרופה ואופים כ-20 דקות עד שהם מזהיבים קלות (אך עדיין מעט ירקרקים). מגישים חמים או בטמפרטורת החדר בליווי יוגורט.

טיפ: אם רוצים אפשר גם להכין כרוגלך בודדים. מניחים את הרוגלך בתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה במרווחים של כ-3-4 ס"מ זה מזה.

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון שמים בזיליקום, שמן ושום ומעבדים כדקה לממרח אחיד.

2. בקערת מערבול עם וו לישה מערבבים קמח, שמרים וסוכר. מוסיפים ביצה, את מחית הבזיליקום והחלב ומערבלים כדקה. אם הבצק נראה יבש מוסיפים עוד 3-4 כפות חלב. אם הבצק דביק מוסיפים במהלך הערבול 2-3 כפות קמח.

מוסיפים את המלח ולשים במהירות נמוכה 9 דקות עד שהבצק חלק וגמיש.

3. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות ואוספים לכדור. מניחים את הכדור בקערה משומנת, מכסים בניילון ומתפיחים במקום חמים כשעה או לילה במקרר או 6-8 שעות במקרר (אם רוצים להתפיח לילה מפחיתים את כמות השמרים בחצי) עד שהבצק מכפיל את נפחו.

4. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים היטב את התבניות.

5. מערבבים את הגבינות בקערה

המרכיבים:

לבצק:
1 1/4 כוסות (כ-120 גרם) עלי בזיליקום טריים, נקיים
1/3 כוס (80 מ"ל) שמן זית
1 שן שום גדולה
1/2 3 כוסות ועוד כף (500 גרם) קמח
15 גרם שמרים יבשים או 45 גרם שמרים טריים
3 כפות סוכר
1 ביצה
1/4 כוס חלב תנובה 3% + 3-4 כפות, לפי הצורך
1 כפית מלח
למלית:
1 כוס (100 גרם) פתיתי עמק
1/2 שקית (100 גרם) פתיתי גאודה COLLECTION
להברשה:
1 ביצה טרופה
להגשה:
1 גביע (200 גרם) יוגורט תנובה טבעי 3%



טארט גבינה ופירות יער

60 דקות ⌚ 12 מנות ⌚ תבנית טארט בקוטר 24 ס"מ 🧠 בינוני

המרכיבים:

לבצק:

1 1/4 כוסות (170 גרם) קמח
100 גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
2 כפות (16 גרם) אבקת סוכר
1/4 כוס (60 מ"ל) מים קרים מאוד
בתוספת 1 כפית חומץ תפוחים

למלית:

1/4 מיכל (125 מ"ל) שמנת להקצפה
38% השף הלבן
150 גרם פירות יער קפואים, מופשרים ומסוננים
1/2 גביע (125 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 25%
1/2 שקית (40 גרם) אינסטנט פודינג וניל
2/3 כוס (80 גרם) אבקת סוכר
1/4 כפית מלח
לקישוט (לא חובה):
2 כוסות פירות טריים חתוכים

נשיקות מרג

אופן ההכנה:

- הבצק:** שמים במעבד מזון קמח, חמאה ואבקת סוכר ומעבדים בפולסים קצרים עד לקבלת פירורים. מוסיפים בהדרגה 2-3 כפות מהמים עם החומץ (לא את כל הכמות) רק עד שהפירורים מתאחדים לגושים גדולים. יוצרים מהבצק כדור, מועכים לדיסקית, עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר כשעה.
- מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים תבנית טארט.
- מעבירים את הבצק למשטח מקומח ומרדדים לעלה בעובי של כ-1/2 ס"מ ובקוטר של כ-30 ס"מ. מעבירים את עלה הבצק לתבנית, מהדקים לבסיס ולדפנות ומסירים עודפי בצק. מניחים על הבצק נייר אפייה מקומט, ממלאים

בקטניות ואופים 10-12 דקות. מוציאים את הנייר עם הקטניות (זהירות, חם!) ואופים עוד 7 דקות עד שהקלתית זהובה קלות. מצננים לטמפרטורת החדר.

4. המלית: שמים את השמנת בקערת מערבול, מקציפים לקצפת יציבה ומעבירים לקערה. שמים פירות יער וגבינה לבנה במעבד מזון וטוחנים לקרם. מעבירים את הקרם לקערת מערבול, מוסיפים נפוליאון, פודינג וניל, אבקת סוכר ומלח ומקציפים במהירות בינונית לקרם חלק. מקפלים את הקצפת אל הקרם עד קבלת קרם אחיד.

5. ממלאים את הטארט בקרם, מחליקים את פניו, מניחים פירות טריים ונשיקות ומגישים.

טיפ לקיצור התהליך: אפשר להחליף את הבצק ב-1/2 חבילת בצק פריך מעדנות.

רביולי ערמונים



שולחן החג הטבעוני של שקמה יעקבי

מה הזיכרון הכי חזק שלך מארוחת שבועות?
ההתרגשות סביב הכנת הבית ועריכת שולחן החג. מדי שנה אמא שלי נהגה להביא זרים של שיבולים צהובות ויפות לקישוט השולחן לכבוד החג.

מה מחבר אותך למטבח?
אני נהנית מהיצירתיות האינסופית, שהיא חלק בלתי נפרד מתהליך הבישול. מרגש אותי בכל פעם מחדש לקחת כמה חומרים שונים כל כך זה מזה ולהפוך אותם ליצירה שהיא הרמוניה של טעמים, צבעים וריחות. אני טבעונית והבנתי שכדי לאכול אוכל טבעוני, טעים ומזין עלי ללמוד לבשל לעצמי בבית. הבישול הפך לחלק המרכזי בחיי.

למי את מקדישה את הארוחה?
למשפחה שלי, שלימדה אותי מהי משפחתיות ומהו טיבו של אוכל משפחתי.

מה המאכל האהוב עלייך בשבועות?
בלינצ'ס מתוק מתוק עם קרם וניל, קינמון ותפוחים.



רביולי ערמונים

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

30 דקות 4 מנות בינוני טבעוני - פרווה

המרכיבים:

לבצק:

1/2 כוסות בתוספת 1 כף (500 גרם) קמח
1 כפית גדושה (8 גרם) מלח
1 כוס בתוספת 3 כפות (280 מ"ל) מים
1 כף (8 גרם) שמן

למלית:

3 אריזות ואקום (300 גרם) ערמונים קלופים
1 גביע Alternative בסגנון גבינה לבנה בטעם טבעי
3 כפות (30 גרם) פתיתי שמרי בירה
2 שיני שום כתושות
מלח

לרוטב:

5 כפות שמן קוקוס או שמן קנולה
2 סלסילות (500 גרם) פטריות שמפיניון פרוסות דק
4 שיני שום קלופות ופרוסות
1 אריזת ואקום (100 גרם) ערמונים קצוצים גס
1 כף (10 גרם) פתיתי שמרי בירה
1/2 כפית מלח

להגשה:

מלח גס
פתיתי שמרי בירה
עלי מרווה או רוזמרין (לא הכרחי)

אופן ההכנה:

1. הבצק: שמים בקערה קמח ומלח ומערבבים. מוסיפים מים ושמן ומערבבים בכף עץ. מעבירים למשטח עבודה מקומח ולשים בידיים עד שמתקבל בצק אחיד. מכסים במגבת ומניחים ל-5 דקות. חוזרים על סדר הפעולות (לשים 2 דקות, מכסים במגבת ומניחים ל-5 דקות) עוד 3 פעמים. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומאחסנים במקרר כ-20 דקות.
2. המלית: מניחים את כל מרכיבי המלית במעבד מזון ומעבדים למשחה חלקה. מאחסנים בכלי אטום במקרר עד לשימוש.
3. ההרכבה: מחלקים את הבצק ל-4. מעבירים חלק אחד למשטח מקומח ומרדדים בעזרת מערוך או במכונת פסטה לעלה דקיק בעובי 1 מ"מ. מניחים כפית של מלית על הבצק ברווחים שווים של

3 ס"מ זה מזה.

מברשים מעט מים סביב כל ערימת מילוי. מרדדים חלק נוסף של בצק ומניחים על הבצק עם המלית. מהדקים היטב סביב ערימות המלית וחותכים או קורצים עיגולים או ריבועים. מניחים את הרביולי בטמפרטורת החדר לייבוש כ-20 דקות, מעבירים למגש או לכלי מתאים (מופרדים זה מזה) ומאחסנים במקפיא כחצי שעה (ועד 3 חודשים) עד שקפוא.

4. הרוטב: מחממים 2 כפות שמן

במחבת. מוסיפים פטריות ומטגנים על להבה גבוהה 4-5 דקות עד שכל הנוזלים מתאדים. מנמיכים להבה, מוסיפים שום, מערבבים ומטגנים דקה נוספת. מוסיפים למחבת ערמונים, 3 כפות שמן, שמרי בירה ומלח ומערבבים.

5. בסיר עם שפע מים רותחים ומומלחים מבשלים את הרביולי 10-13 דקות עד שהם צפים. מסננים בכף מחוררת ומעבירים למחבת הרוטב. מערבבים בעדינות, מבשלים דקה או שתיים, בוזקים מלח גס, שמרי בירה ועלי מרווה או רוזמרין ומגישים חם.

טארט זוקיני

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

25 דקות 7 מנות בינוני טבעוני - פרווה

המרכיבים:

לבצק:

1/4 כוסות פחות 1 כפית (180 גרם) קמח לבן
2/3 כוס (80 גרם) קמח מלא
1 כפית מחוקה מלח
1/3 כוס (70 גרם) שמן קוקוס
1/4 כוס בתוספת 1 כף (70 גרם) משקה סויה תנובה Alternative, קר
8-6 כפות מים קרים

למלית:

3 כפות שמן זית
1 בצל קלוף וקצוץ
2 שיני שום כתושות
1/2 כוס (50 גרם) צנוברים קלויים
1/2 גביעים (375 גרם) ממרח סויה Alternative בסגנון גבינה לבנה,
בטעם שום שמיר
מלח
2 זוקיני גדולים, חצויים לאורכם ופרוסים לפרוסות בעובי 2-1 מ"מ (בצורת חצי עיגול)

3 כפות שמן זית

להגשה:

3-2 כפות צנוברים קלויים

אופן ההכנה:

1. הבצק: שמים במעבד מזון קמחים, מלח ושמן קוקוס. מעבדים כ-2 דקות עד שמתקבלת תערובת חולית. מוסיפים משקה סויה ומעבדים עוד כמה שניות. מוסיפים מים בהדרגה ומעבדים עד קבלת תערובת גושית. פורסים ניילון נצמד על משטח העבודה, מעבירים אליו את גושי הבצק, אוספים לכדור ועוטפים בניילון. משטחים לדיסקית ומצננים במקרר 20 דקות (ולא יותר, שימו שעון).
2. המלית: מחממים שמן זית במחבת ומטגנים בצל כ-4 דקות עד שמהזיב. מוסיפים שום וצנוברים, מטגנים כדקה, מעבירים לקערה ומצננים. מוסיפים ממרח סויה ומעט מלח ומערבבים.

3. ההרכבה והאפייה: מחממים תנור

ל-180 מעלות ומשמנים תבניות. מעבירים את הבצק למשטח מקומח ומרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ. קורצים 7 עיגולים בקוטר 12 ס"מ, מעבירים לתבניות ומהדקים לתחתית ולדפנות. דוקרים את התחתית בעזרת מזלג ואופים 10 דקות עד שהבצק נראה יבש. מורחים כל תחתית בצק ב-2 כפות מילוי ומסדרים עליו פרוסות זוקיני במעגלים מהחוץ לפנים, כשהפרוסות עולות זו על זו (כמו מניפה). מברשים בשמן זית ואופים כ-25 דקות עד שהבצק והזוקיני משחימים מעט. בוזקים צנוברים ומגישים.

טיפ: ניתן להכין את המאפה בתבנית פאי אחת בקוטר 24-26 ס"מ. לאחר רידוד הבצק מרפדים את התבנית (לא קורצים עיגולים) וממשיכים לפי ההוראות.

לזניה טבעונית

30 דקות 🕒 10 מנות 🍴 תבנית בגודל 20x30 ס"מ 🍳 בינוני 🍴 טבעוני - פרווה 🌱

המרכיבים:

- 1 חבילה (500 גרם) דפי לזניה טבעונית
- 2 גביעים (500 גרם) ממרח סויה תנובה
- Alternative בסגנון גבינה לבנה בטעם טבעי
- 3 כפות (30 גרם) שבבי שמרי בירה
- 3-4 כפות שמן זית

לרוטב העגבניות:

- 3 כפות שמן זית
- 1 בצל קלוף וקצוץ
- 3 שיני שום כתושות
- 1 1/2 קופסאות גדולות (1.2 ק"ג) עגבניות קצוצות
- 3/4 כוס בתוספת 2 כפות (200 מ"ל) מים
- 1/2 כפית בזיליקום מיובש
- 1/3 כפית אורגנו מיובש
- 1/8 כפית שבבי צ'ילי
- מלח

למלית הפטריות:

- 3 כפות שמן זית
- 1 בצל קלוף, קצוץ
- 2 שיני שום כתושות
- 2 סלסילות (500 גרם) פטריות שמפיניון נקיות, קצוצות דק במעבד מזון
- 1 חבילה (300 גרם) טופו תנובה Alternative
- בטעם טבעי, קצוץ דק במעבד מזון
- 1 כף פפריקה מעושנת
- מלח

להגשה:

- חופן עלי בזיליקום קצוצים

אופן ההכנה:

- 1. רוטב העגבניות:** במחבת עמוקה מחממים שמן ומטגנים בצל עד להזהבה. מוסיפים שום ומטגנים יחד כ-2 דקות. מוסיפים עגבניות מרוסקות ומים וממשיכים לבשל על להבה גבוהה 5-8 דקות עד שהרוטב מצטמצם מעט. מוסיפים תבלינים, מערבבים וממשיכים לבשל עוד 2 דקות. מצננים לטמפרטורת החדר.
- 2. מלית הפטריות:** במחבת רחבה ועמוקה מחממים שמן ומטגנים בצל עד שמהדיב. מוסיפים שום ומטגנים יחד כ-2 דקות. מוסיפים פטריות ומטגנים כ-5 דקות עד שכל הנזלים מתאדים והפטריות משחימות. מוסיפים טופו ומטגנים כ-3 דקות עד שהטופו מזהיב. מוסיפים תבלינים, מערבבים ומסירים מהכיריים.
- 3. ההרכבה:** מחממים תנור ל-180 מעלות. מורחים 2-3 כפות רוטב עגבניות בתחתית התבנית ועליו מניחים בחפיפה דפי לזניה. מכסים את דפי הלזניה ברוטב עגבניות, מניחים עליו 1/3 ממלית הפטריות ועליו 1/2 גביע ממרח סויה. מפזרים 3/4 כף שמרי בירה. חוזרים על שכבות דפי לזניה - רוטב עגבניות - מלית פטריות - ממרח סויה - שמרי בירה פעמיים נוספות. מסיימים בשכבה אחרונה של דפי לזניה, רוטב עגבניות ועליו ממרח סויה, ובעזרת כף מערבבים קלות את שתי השכבות. מזלפים שמן זית ובזקקים שמרי בירה.
- 4. עוטפים את הלזניה בנייר כסף ואופים 45 דקות** עד שסכין שננעצת בלזניה עוברת בקלות את כל השכבות. בזקקים עלי בזיליקום טריים ומגישים חם.



קרמבל תפוחים ו"גבינה"

20 דקות ⌚ 8 מנות 🍴 תבנית בקוטר
24-22 ס"מ 🍪 בינוני 🥄 טבעוני - פרווה

המרכיבים:

לבצק ולקרמבל:

1 1/2 כוסות פחות 1 כף (200 גרם) קמח
2/3 1 כוסות (165 גרם) שקדים טחון
1 כף גדושה (16 גרם) סוכר חום
1/2 כוס בתוספת 2 כפות (120 גרם) שמן קוקוס
1 כפית תמצית וניל
1/3 כוס (80 מ"ל) משקה סויה תנובה Alternative
3 כפות שיבולת שועל

למלית ה"גבינה":

2 כוסות (200 גרם) קשיו
2 גביעים (500 גרם) ממרח סויה תנובה Alternative
בסגנון גבינה לבנה בטעם טבעי
1 כפית תמצית וניל
4 כפות (40 גרם) קמח
גרידת קליפת 1/2 לימון
1/3 כוס (70 גרם) שמן קוקוס
1 כוס (200 גרם) סוכר

למלית התפוחים:

3 תפוחים אדומים, קלופים וחתוכים לקוביות קטנות
2 כפות גדושות (35 גרם) סוכר
1 כפית קינמון
1/2 כפית אגוז מוסקט

לקרמל:

3 כפות (40 מ"ל) מים
3/4 כוס (150 גרם) סוכר
1/2 כוס (120 מ"ל) קרם קוקוס מחומם לסף רתיחה

אופן ההכנה:

1. הבצק: מחממים תנור ל-170 מעלות. שמים בקערה קמח, שקדים וסוכר ומערבבים. מוסיפים שמן קוקוס, וניל ומשקה סויה, מערבבים ולשים בידיים לבצק אחיד. מפרישים 1 כוס מהבצק, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר. מעבירים את הבצק הנותר לתבנית ומהקים היטב לתחתית ולדפנות. אופים כ-20 דקות עד שהבצק נראה יבש ומצננים.

2. מלית ה"גבינה": שמים את מרכיבי מלית ה"גבינה" במעבד מזון ומעבדים לקרם חלק. מורחים על הבצק ואופים כ-30 דקות עד שהמלית מתייצבת. מצננים.

3. מלית התפוחים: מערבבים את מרכיבי מלית התפוחים ומפזרים על מלית ה"גבינה".

4. מפזרים את הבצק שהשארנו עם הידיים, מוסיפים שיבולת שועל ומערבבים. מפזרים מעל לשכבת התפוחים ואופים כ-20 דקות עד שהקרמבל זהוב. מצננים כ-10 דקות ומעבירים למקרר ל-12 שעות.

5. הקרמל: מחממים מים וסוכר בסיר תוך כדי ערבוב עד שהסוכר נמס. ממשיכים לחמם ללא ערבוב על להבה בינונית 8-12 דקות עד שצבע הסוכר נעשה חום-ענברי. מוסיפים לקרמל בהדרגה את קרם הקוקוס החם תוך כדי ערבוב. מבשלים על להבה נמוכה עוד 2 דקות עד שהקרם חלק, מעבירים לכלי ומאחסנים במקרר עד לשימוש. לפני ההגשה יוצקים רוטב קרמל בנדיבות על העוגה הקרה ומגישים.





עוגת "גבינה" ושוקולד

20 דקות (🕒) 8 מנות (👤) תבנית בקוטר 22-24 ס"מ (📏) בינוני (👨‍🍳) טבעוני - פרווה (🌱)

1 כף (10 גרם) אבקת קקאו

אופן ההכנה:

1. הבסיס: מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה. שמים ביסקוויטים וקקאו במעבד מזון וטוחנים לפירורים. מוסיפים שמן קוקוס ומעבדים עד שכל הפירורים לחים. מעבירים לתבנית, מהדקים היטב לתחתית, אופים 10 דקות ומצננים. מורידים את חום התנור ל-160 מעלות.

2. המלית: מחממים בסיר קטן שוקולד לבן ושמן קוקוס, עד שהשוקולד נמס, ומערבבים לקרם חלק. מערבבים בקערה ממרח סויה, סוכר וניל וקמח לעיסה אחידה.

המרכיבים:

לבסיס:

180 גרם ביסקוויטים
1 כף (10 גרם) אבקת קקאו
1/2 כוס פחות 2 כפות (80 גרם) שמן קוקוס

למלית:

170 גרם שוקולד לבן טבעוני
1/4 כוס (55 גרם) שמן קוקוס
4 גביעים (1 ק"ג) ממרח סויה תנובה
Alternative בסגנון גבינה לבנה בטעם טבעי, בטמפ' החדר
1/4 כוסות (250 גרם) סוכר
1 כפית תמצית וניל
1/2 כוס בתוספת 1 כף גדושה קמח (85 גרם)

מוסיפים את השוקולד המומס ומערבבים. מוציאים 1/2 כוס מהעיסה לקערה קטנה, מצרפים קקאו ומערבבים לעיסה אחידה.
3. מעבירים 1/2 מהעיסה הלבנה לתחתית הביסקוויטים. מניחים עליה בתפזורת כפיות ממחצית עיסת הקקאו. מכסים ביתרת המלית הלבנה ומפזרים עליה כפיות מיתרת עיסת הקקאו. מעבירים קיסם בין העיסה הלבנה לעיסת הקקאו ליצירת אפקט משויש.

4. אופים 70-75 דקות עד שהעוגה יציבה בשוליים ורוטטת במרכז. מעבירים סכין חדה ודקה בעדינות בין דופן העוגה לתבנית. מקררים כחצי שעה בטמפרטורת החדר, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-12 שעות לפחות. מגישים קר.



עוגת גבינה בנופי

הקינוחים המהנים של נטלי לוי

**מה הזיכרון הכי חזק שלך
מארוחת שבועות?**
לפני כמה שנים החלטנו, אחותי ואני,
להכין יחד את ארוחת השבועות
מהתחלה ועד הסוף. היום הזה,
שבו אפינו ובישלנו יחד, זכור לי
כאחד הימים המהנים שחוויתי.

מתי התחלת לאפות?
סבתא שלי, רסיה לוי ז"ל, חשפה
אותי אל עולם האפייה. עוד כילדה
נהגתי להסתכל עליה מכינה עוגות,
טורטים ורולדות, ורציתי תמיד
לעזור לה במטבח. מאוחר יותר
נהגתי להתייעץ איתה, והיא ליוותה
אותי בתהליך האפייה בסבלנות
רבה. בזכותה נרשמתי ללימודי
קונדיטוריה מקצועיים.

למי את מקדישה את המאפים?
לסבתי השנייה, בלה אשד. בילדותי
היא נהגה לשמור עליי כשהייתי
חולה, ויחד היינו מכינות את העוגיות
המיוחדות שלה. עד היום טעמן
המתוק זכור לי באהבה גדולה.
מאחלת לה שתזכה לחיים ארוכים.

**מה המאכל האהוב עלייך
בשבועות?**
עוגת שמרים גבינה. השילוב
בין בצק שמרים רך וזהוב לבין
מלית גבינה רכה ועדינה הוא
אחד הטעימים שיש.



עוגת גבינה בנופי

*תמונת המתכון בעמוד הקודם

קל 🍳 20 דקות 🕒 8-10 מנות 🍴 תבנית בקוטר 22-24 ס"מ 📏

המרכיבים:

לבסיס:

200 גרם ביסקוויטים טחונים לאבקה
100 גרם חמאת תנובה מומסת

למלית:

1 גביע (500 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 25%
1 1/3 כוסות (260 גרם) סוכר
2 כפיות תמצית וניל
קורט מלח
5 ביצים L
1/2 כוס (70 גרם) קמח
2 בננות קטנות, קלופות ופרוסות בעובי 1/2 ס"מ
לציפוי:
1/2 מיכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה
38% השף הלבן

2 כפות אבקת סוכר

לקישוט:

1/2 כוס ריבת חלב
1 בננה קלופה, חתוכה לפרוסות
1 כפית קינמון טחון

אופן ההכנה:

1. הבסיס: מחממים תנור ל-170 מעלות. מערבבים בקערה ביסקוויטים וחמאה. מעבירים את תערובת הפירורים לתחתית התבנית ומהדקים לבסיס אחיד ודק. מצננים את הבסיס במקפיא כ-15 דקות. אופים במשך כ-8 דקות עד הזהבה קלה. מצננים בטמפרטורת החדר.
2. המלית: מערבבים בקערה את הגבינות, סוכר, וניל ומלח בעזרת מטרפה ידנית לתערובת אחידה. מוסיפים את

הביצים אחת אחרי השנייה, תוך ערבוב בין הוספה להוספה. מוסיפים את הקמח ומערבבים רק עד שאחיד. מסדרים פרוסות בננה על גבי בסיס הביסקוויטים הקר בשכבה אחידה וצפופה. יוצקים על גבי הבננות בעדינות את תערובת הגבינה. אופים את העוגה כ-70-90 דקות (תלוי בעוצמת התנור) או עד שהיא תפוחה, זהובה ומעט רוטטת במרכז. מצננים את העוגה לחלוטין בטמפרטורת החדר. מכסים בניילון נצמד, מעבירים לצינון במקרר למשך לילה ומחלצים מהתבנית. **3. הציפוי וההרכבה:** בקערת מערבב עם וו הקצפה מקציפים שמנת להקצפה ואבקת סוכר לקצפת יציבה. מורחים את פני העוגה בריבת חלב, מסדרים מעל פרוסות בננה, מורחים את הקצפת, בוזקים מעט קינמון טחון ומגישים.

עוגת גבינה קרם ברולה

20 דקות 🕒 8-10 מנות 🍴 תבנית בקוטר 24 ס"מ 📏 בינוני 🍳

המרכיבים:

לבסיס:

250 גרם ביסקוויטים טחונים לאבקה
125 גרם חמאת תנובה מומסת

למלית:

2 גביעים (500 גרם) גבינה לבנה תנובה 5%
1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 16% או 25%
1 גביע (200 גרם) שמנת של פעם 27%
1 כוס (200 גרם) סוכר
2 כפיות תמצית וניל
1/8 כפית מלח
5 ביצים L בטמפרטורת החדר
1/2 כוס (70 גרם) קורנפלוור

לברולה:

4-3 כפות סוכר

אופן ההכנה:

1. הבסיס: מחממים תנור ל-170 מעלות ומשמנים תבנית. מערבבים ביסקוויטים וחמאה, מעבירים לתבנית ומהדקים לתחתית ולדפנות. אופים 10 דקות ומצננים.
2. המלית: שמים בקערה גבינות, שמנת חמוצה, סוכר, וניל ומלח ומערבבים לעיסה אחידה. מוסיפים את הביצים בזו אחר זו, תוך ערבוב בין הוספה להוספה, עד שהן נטמעות בתערובת. מוסיפים

קורנפלוור, מערבבים לעיסה אחידה ויוצקים על הבסיס האפוי.
3. מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות. אופים 60-70 דקות עד שהעוגה זהובה, תפוחה מעט והיא רוטטת קלות במרכז. מצננים כשעה בטמפרטורת החדר, מכסים בניילון נצמד ומצננים במקרר 4-5 שעות.
4. הברולה: מחממים תנור ל-250 מעלות במצב גריל. מפזרים סוכר בחלק העליון של העוגה ואופים 1-2 דקות עד קרמול הסוכר והשחמה. מגישים מיד.
טיפ: אם יש לכם ברנר תוכלו להיעזר בו לשלב הברולה (קרמול הסוכר) במקום תנור.



עוגת שוקולד צ'יפס ונפוליאון

30 דקות 🕒 6 מנות 🍴 תבנית תנור 🏠 מורכב

המרכיבים:

לעוגיות השוקולד צ'יפס:

60 גרם חמאת תנובה בטמפרטורת החדר
1/2 כוס (100 גרם) סוכר חום דמררה
1 כפית תמצית וניל
1/4 כפית מלח
1 ביצה טרופה
1 גביע (200 מ"ל) שמנת חמוצה 15%
1 כוס בתוספת 3 כפות (170 גרם) קמח
2/3 כוס (70 גרם) שקדים טחונים
1/4 כפית סודה לשתייה
1/2 כפית אבקת אפייה
200 גרם שוקולד צ'יפס

לקרם:

1 גביע (225 גרם) גבינת נפוליאון בטעם טבעי 25%
בטמפרטורת החדר
1/2 כוס (50 גרם) אבקת סוכר
1/2 חבילה (40 גרם) אינסטנט פודינג וניל
1 כפית תמצית וניל
1/2 מיכל (250 מ"ל) שמנת להקצפה 38% השף הלבן,
קרה מאוד

אופן ההכנה:

1. העוגיות: בקערת מערבל עם וו גיטרה שמים חמאה, סוכר חום, וניל ומלח ומערבלים במהירות בינונית-גבוהה עד קבלת קרם אחיד. מוסיפים את הביצה ומערבלים. מוסיפים 1/2 מכמות השמנת ומערבלים. בקערה נפרדת מערבבים קמח, שקדים טחונים, סודה לשתייה ואבקת אפייה. מנמיכים מהירות ומוסיפים לסירוגין את תערובת היבשים, יתרת השמנת ושוב יבשים. לקראת סוף הערבול מוסיפים 150 גרם שוקולד צ'יפס. עוטפים בניילון נצמד, משטחים מעט ומצננים כשעה במקרר. מחממים תנור ל-175 מעלות.

2. מחלקים את הבצק ל-2 (2/3 + 1/3). את 2/3 הבצק מניחים בין 2 ניירות אפייה, מרדדים לעובי 1/2 ס"מ וקורצים 3 עיגולים בקוטר 16 ס"מ. מסירים נייר אפייה עליון ומעבירים את הבצק לתבנית. חוזרים על הפעולה עם 1/3 הבצק שנותר וקורצים ממנו 2 עיגולים בקוטר 16 ס"מ. מפזרים 50 גרם שוקולד צ'יפס מעל כל עיגולי הבצק. אופים את הבסיסים במשך 10-15 דקות עד הזהבה ומצננים.

3. הקרם: בקערת מערבל עם וו הקצפה שמים נפוליאון, אבקת סוכר, אינסטנט פודינג ווניל ומקציפים במהירות בינונית עד שהוא אחיד. מגבירים את מהירות המערבל ומוסיפים את השמנת תוך הקצפה מהירה בזרם דק. ממשיכים להקציף עד שמתקבל קרם אחיד ויציב מאוד.

4. ההרכבה: מניחים בסיס עוגייה על גבי צלחת הגשה, מזלפים או מורחים 3-4 כפות מהקרם, עליו מניחים עוגייה נוספת ומזלפים או מורחים קרם. חוזרים על הפעולות כך שמתקבלות 5 שכבות ומגישים.

טיפ: כדי שתתאפשר אפייה של כמה עיגולי בצק יחד, לאחר הרידוד גוזרים את נייר האפייה סביב עיגול הבצק ומניחים את העיגולים זה לצד זה במרחק של 2 ס"מ זה מזה.



טורטה דלה נונה גבינה

45 דקות (🕒) 10-8 מנות (👤) תבנית פאי או תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ (🍳) בינוני

המרכיבים:

לבצק הפריך:

1 1/4 כוסות (175 גרם) קמח
1/2 כוס (50 גרם) אבקת שקדים
2/3 כוס (75 גרם) אבקת סוכר
80 גרם חמאת תנובה קרה,
חתוכה לקוביות
קליפה מגוררת מ-1/2 לימון
1/8 כפית מלח
1/2 כפית תמצית וניל
1 ביצה

2-1 כפות חלב קר, לפי הצורך

למלית:

1 חבילה (500 גרם) גבינת כנען 5%
השף הלבן
1 גביע (200 מ"ל) שמנת של פעם 27%
1 כוס (200 גרם) סוכר
1 כפית תמצית וניל
קורט מלח
קליפה מגוררת מ-1 לימון
3 ביצים
1/2 כוס קמח (70 גרם) קמח
לפני האפייה:
2-1 כפות חלב תנובה 3%

1/2 כוס (50 גרם) שקדים קצוצים גס

להגשה:

5 כפות (50 גרם) אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. הבצק: שמים במעבד מזון קמח, אבקת סוכר, אבקת שקדים, חמאה, קליפת לימון, מלח ווניל ומעבדים עד קבלת תערובת פירורית. מוסיפים ביצה ומעבדים רק עד שנוצרים גושי בצק גדולים. אם הבצק לא מתאחד, מוסיפים 2-1 כפות חלב קר וממשיכים לעבד כמה שניות. מעבירים את הבצק למשטח עבודה, מאחדים בידיים ומשטחים לצורת דיסקית. עוטפים בניילון נצמד ומצננים כשעה במקרר.

2. משמנים את התבנית בחמאה רכה. מחלקים את הבצק ל-1/3 ו-2/3. על משטח מקומח מרדדים את החלק הגדול יותר (2/3 בצק) לעיגול בעובי 1/2 ס"מ ובקוטר 35 ס"מ. מעבירים את הבצק המרודד לתבנית ומהדקים לבסיס ולשוליים בגובה של כ-5-6 ס"מ. דוקרים את בסיס הקלתית במזלג

ומצננים במקפיא כשעה. פורסים נייר אפייה על משטח העבודה ומרדדים עליו את החלק הקטן יותר של הבצק (1/3 בצק) לעלה בעובי 1/2 ס"מ. מצננים במקרר עד הרכבת העוגה.

3. המלית: שמים בקערה גבינת כנען, שמנת, סוכר, וניל, מלח וקליפת לימון ומערבבים לתערובת אחידה. מוסיפים את הביצים וטורפים כדקה. מוסיפים את הקמח וטורפים רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. האפייה: מחממים תנור ל-170 מעלות (ללא טורבו). יוצקים את

המלית על גבי הקלתית הקפואה ומעליה מניחים את עלה הבצק המרודד. מהדקים היטב ודוקרים את החלק העליון של הבצק במזלג. מברישים את פני הבצק במעט חלב ומפזרים שקדים בנדיבות. אופים 45-55 דקות עד שהבצק הזהוב לחלוטין והעוגה יציבה. מצננים לחלוטין ומחלצים מהתבנית. מפזרים אבקת סוכר ומגישים.



חג שבועות שמח!



צילום שער אחורי: נמרוד סונדרס סטיילינג שער אחורי: נעה קנריק