

פתכונים לשבת

דינה זלצמן

○○○



צילום: אלי סגל
סטיילינג: רחלי סלומון

חצי שעה
קלה
20-25 פרוסות

סושי שוקולד

החומרים	לבסיס 500 מ"ל ריץ' 500 גרם שוקולד מריר למלית 500 מ"ל ריץ' 3 כפות סוכר 2 חבילות פודינג וניל ½ כוסות קוקוס לציפוי 100 גרם קוקוס לבן או 100 גרם קוקוס מקורמל מהחנויות המתמחות
ההכנה	מכניסים את הריץ' לסיר ומחממים על אש בינונית עד לבעבוע. משגיחים שהריץ' לא יישרף ומערבבים מעט במטרפה מדי פעם. כשהריץ' מבעבע ממתנים חצי דקה, מוסיפים את השוקולד המריר ומכבים את האש. משהים דקה ואחר כך מערבבים במטרפה לקבלת תערובת חלקה. יוצקים את התערובת לתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה ומיישרים. מעבירים למקרר לשעה בדיוק. מקציפים את הריץ' והסוכר. מוסיפים את הפודינג ומקציפים לקצף יציב ורך. מוסיפים את הקוקוס ומערבבים בכף עד לקבלת תערובת אחידה. מחלקים את התערובת לשניים. מכניסים כל חלק לשקית זילוף בלי צנתר וגוזרים בקצה חור בקוטר כ-2 ס"מ. מוציאים את התבנית מהמקרר ומזלפים פס ארוך ועבה בצד אחד של תבנית השוקולד לרוחב מקצה לקצה. מרימים בעדינות את נייר האפייה של בסיס השוקולד מעל הזילוף העבה של קרם הקוקוס, מסובבים מעליו ומהדקים בעדינות. חוזרים על הפעולה בצידה השני של התבנית, ליצירת שני 'נקניקים'. מקפיאים כשעתיים. מקלפים בעדינות את נייר האפייה ומפזרים קוקוס רגיל או קוקוס מקורמל. מהדקים מעט את הקוקוס על הרולים. מקפיאים שוב שעתיים. פורסים את הרולים לפרוסות ברוחב 2 ס"מ ושומרים במקפיא עד להגשה.

84 | לבית כ"ב בשבת תשפ"ה