

## עוגת לימוןרטובה וטעימה

### **מרכיבים:**

- 125 גרם חמאה
- 1 כוס סוכר
- 4 ביצים
- 1/3 כוס מיץ לימון
- 1 כוס קמח תופח מנופה
- 2 כוסות שקדים טחונים דק לאבקה (אפשר לקנות מוכן)

### **מרכיבים לסירופ:**

- 1 כוס מיץ לימון סחוט מלימונים טריים!  
(את הלימונים יש לקלף עם קולפן ואת קליפות לחתוך לסליסים (!!!))
- 2 כוסות סוכר
- 2 כוסות מים
- להגשה שמנת מתוקה מוקצפת או קרם פרש
- קוטר תבנית 24 או מלבנית בגודל 25\*23

### **אופן הכנה:**

1. מקציפים חמאה וסוכר לתערובת חלקה.
2. מוסיפים ביצים לאט לאט לחמאה.
3. כשהתערובת אחידה מוסיפים את מיץ הלימון. מוסיפים לסרוגין תוך כדי בחישה איטית עם הקמח (לא לבחוש יותר מידי).
4. בסוף מוסיפים את השקדים תוך כדי בחישה, (לא לערבב יותר מידי!) עד שכל המרכיבים מאוחדים.
5. אופים בחום בינוני כ- 30 דקות או עד שהעוגה שחומה וקיסם יוצא יבש, מניחים לעוגה להתקרר מעט.

### **מכינים את הסירופ:**

1. מערבבים את כל חומרי הסירופ כולל את הסליסים של קלפות הלימון, מרתיחים.
2. לאחר הרתיחה מנמיכים את האש ומבשלים כ- 10 דקות.
3. מסירים מהאש ושופכים על העוגה את כל כמות הסירופ.
4. את הסליסים מפזרים מעל, ומניחים לעוגה לספוג את כל כמות הנוזלים לאט לאט ולהתקרר.

### **הערות:**

הקליפות של הלימון מתבשלות בתוך הסירופ והופכות מסוכרות ומשמשות כקישוט

## עוגת מוס תמרים ברוטב שוקולד

### רכיבים:

2/3 כוס סוכר  
קליפה מגוררת מלימון אחד  
6 ביצים, מופרדות  
150 גרם שקדים טחונים

### חומרים למוס תמרים (לעוגה אחת):

15 גרם (שקית אחת) של אבקת ג'לטין  
1 כוס מיץ תפוזים  
350 גרם מימרח תמרים  
4 חלבונים  
5 כפות סוכר  
250 מ"ל שמנת מתוקה  
חומרים לרוטב שוקולד:  
250 גרם שוקולד מריר  
250 מ"ל שמנת מתוקה  
2 כפות סוכר  
1 כף ליקר שוקולד

### אופן הכנת הטורט:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. במיקסר מקציפים מחצית מכמות הסוכר, גרידת לימון ו-4 חלמונים, לתערובת בהירה ותפוחה.
3. מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר, לקצף גמיש.
4. מקפלים לתערובת החלמונים את השקדים ואת קצף החלבונים. יוצקים את העיסה לשתי תבניות קפיציות ואופים כ-20 דקות, עד שהיא קפיצית למגע ופניה מזהיבות.
5. מצננים.

### אופן הכנת המוס:

1. ממיסים את הג'לטין בחצי כוס מיץ תפוזים, מכניסים למיקרוגל ל-30 שניות ומערבבים עם מימרח התמרים.
2. מקציפים חלבונים עם חצי מכמות הסוכר, לקצף יציב ומקפלים את קצף החלבונים לתערובת התמרים.
3. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. ומאחדים בין שתי התערובות.
4. יוצקים את המוס על הטורט ומקררים 6 שעות.

### אופן הכנת רוטב השוקולד:

1. בסיר אידוי כפול (ביין מארי) ממסים את השוקולד עם השמנת המתוקה והסוכר. לקראת סיום ההמסה, כשהתערובת אחידה, מוסיפים את ליקר השוקולד.
2. שופכים את הרוטב על העוגה ומגישים עם קצפת בצד.

**הערות:**

שימו לב שמתקבלים שני טורטים של בצק שקדים, ואילו שאר הכמויות מתאימות לעוגה אחת.  
חומרים ל-2 טורטי שקדים, בתבניות בקוטר 26 ס"מ

## קרמליטה

שמו של המתכון בה על משקל המרגריטה רק שהיא עשויה עם קרמל.

### **מרכיבים למסקרפונה:**

2 מסקרפונה  
1 קרם פרש  
 $\frac{1}{2}$  כוס שמנת מתוקה  
20 גרם ליקר (2 כפות) אייריש קרים  
3 כפות אבקת סוכר  
1 כף נס קפה

### **מרכיבים לטופי:**

1 כוס סוכר  
1 כוס שמנת  
15 גרם חמאה

### **מרכיבים לתפוחים:**

1 כוס סוכר  
4 תפוחי עץ מסוג גרנד-סמיט קלופים וחתוכים לקוביות חתוכות ל-  $\frac{1}{2}$  סמ' על חצי  
50 גרם חמאה  
30 גרם קלבדוס ליקר

### **מרכיבים לגנאש**

100 גרם (שוקולד) חלב, מריר או ג'נדוייה )  
100 גרם שמנת מתוקה

### **מרכיבים לאגוזים**

50 גרם פקאנין מסוכרים או אגוזים מסוכרים אחרים, שבורים לחתיכות קטנות.  
בישקוטים- אופציונלי טבולים בנס קפה קר.

### **אופן הכנה למסקרפונה:**

לערבב היטב את החומרים.

### **אופן הכנה לטופי**

על האש ממסים את הסוכר לקארמל, במקביל מחממים את השמנת המתוקה לא לרתיחה  
כאשר הקארמל מקבל גוון זהוב מוסיפים לאט ובזהירות את השמנת ומערבבים לקבלת  
תערובת אחידה וחלקה ללא גושים, ממשיכים לערבב על האש עוד כ- 5 דקות.  
מורידים מהאש ומוסיפים תוך כדי ערבוב את החמאה ומניחים להתקרר.

### **אופן הכנה לתפוחים עץ**

ממיסים את הסוכר לקראמל.  
כשהקרמל מוכן מכניסים את תפוחי העץ החתוכים לתוך הקרמל. לא נוגעים עד שהתפוחים מתחילים להגיר נוזלים, אז מערבבים עד שהנוזלים נספגים ומתאדים.  
מוסיפים את החמאה תוך כדי ערבוב ואת הקלבדוס.  
מסירים מן האש מניחים להתקרר.

### **אופן הכנה לגנאש**

מרתיחים שמנת, מכנסים פנימה את השוקולד שבור לקוביות מערבבים לתערובת אחידה ומצננים.

### **הרכבת המנה**

מזלפים שיכבה מסקרפונה, כשליש מגובה הכלי (רצוי להקפיא בין שיכבה לשיכבה על מנת שהשכבות יתיצבו ויסתדרו יפה).  
מפזרים שיכבה של תפוחים מקורמלים.  
מעל מפזרים שיכבה של טופי שיכסה את התפוחים.  
מעל אגוזים.  
במידה ומשתמשים בבישקוטים- מניחים חתיכת בישקוט מעל.  
מזלפים שוב מסקרפונה עוד כ- שליש מהכלי מצפים בשיכבה של גנאש בערך בעובי של חצי סמ'.  
מקררים ומגישים

## מוס תמרים, על בסיס שקדים

### **מרכיבים:**

לבסיס שקדים  
3 ביצים  
1/3 כוס סוכר  
75 גר' שקדים טחונים  
קליפת לימון

### **המרכיבים למוס:**

350 גר' ממרח תמרים  
1/2 כוס מיץ תפוזים  
14 גר' ז'לטין  
4 חלבונים  
60 גר' סוכר (5 כפות)  
1 שמנת מתוקה

### **אופן הכנת הבסיס:**

מקציפים את הביצים שלמות עם הסוכר לקצף אורירי ויציב.  
מוסיפים תוך כדי עירבוב את גרדת הלימון ואת השקדים.  
אופים בחום 160 כ 15 דקות (או עד שמוכן) ומצננים!

### **אופן הכנת המוס:**

ממסים ג'לטין בחצי כוס מיץ תפוזים.  
מוסיפים לממרח התמרים.  
מקציפים חלבונים עם 5 כפות סוכר.  
מקציפים שמנת מתוקה.  
מערבבים את החלבונים עם ממרח התמרים.  
מוסיפים לתערובת את השמנת המתוקה ויוצקים על הבסיס.

### **הערות:**

אם רוצים להכין מתמרים טריים יש לקלף וליטחון או בבלנדר או במכונת בשר עם רבע  
עד חצי כוס מיץ תפוזים  
אם רוצים לאחר שהעוגה התמצקה לצפות בגלזורה של שוקולד.

## קונכיות מרנג עם מוס תפוחי עץ בקרמל

קונכיות מרנג :

את קונכיות המרנג מכינים בניפרד וניתן למלא אותם במה שרוצים :

4 חלבונים

1 ¼ כוסות סוכר.

להקציף קצף יציב לאפות בתנור בחום 80 מעלות לילה שלם או עד שהן יבשות ומוכנות

## מוס תפוחי עץ בקרמל

### **מרכיבים:**

כוס סוכר

כף חמאת תנובה

½ ק"ג תפוחים קלופים חתוכים לרבעים

שקית ג'לטין (14 גר')

2 מכלי שמנת להקצפה 32% שומן מסדרת השף הלבן

### **אופן ההכנה:**

1. בסיר בינוני מחממים את הסוכר עד שהוא הופך לחום בהיר (אין צורך לערבב את הסוכר), מוסיפים את החמאה (גם אם לא כל הסוכר הופך לחום).
2. מוסיפים את התפוחים ומבשלים על אש קטנה עד שמתרככים.
3. מעבירים את התפוחים למעבד מזון או בלנדר.
4. מערבבים את הג'לטין עם המים ומחממים במיקרו גל 30 שניות או עד שהג'לטין נמס. מוסיפים לבלנדר ומפעילים ל- 2 דקות.
5. מעבירים לקערה ומצננים כ- 20 דקות.
6. מקציפים את השמנת במיקסר עד שהיא הופכת ליציבה.
7. מערבבים בעדינות את השמנת עם התפוחים.
8. מעבירים לקערת הגשה. יש לצנן את המוס לפחות שתיים לפני ההגשה.
9. את הכלים האישיים אפשר להפוך על צלחת ההגשה ע"י הפרדת השוליים בעזרת סכין, וזרם של מים חמים על החלק האחורי של הקערה לפני ההעברה לצלחת.

### **הערות:**

לקערה בינונית או 8 כלים אישיים, מזלפים את המוס המוכן לתוך הקונכיות .

## עוגת שוקולד ודבש עם קרם שוקולד ודבש

### **מרכיבים:**

150 גרם חמאה  
150 גרם דבש  
150 גרם שוקולד  
5 ביצים מופרדות  
2 כפות סוכר  
150 גרם אילסרים טחונים  
50 גרם קמח  
5 גרם אבקת אפיה (חצי שקית)

### **מרכיבים לקרם שוקולד**

1 שמנת מתוקה  
150 גרם שוקולד  
3 כפות דבש

### **אופן הכנה:**

ממיסים את החמאה השוקולד והדבש מצננים מעט.  
מוסיפים חלמונים לתערובת השוקולד אחד אחד תוך כדי ערבוב.  
מקציפים החלבונים עם 2 כפות סוכר לקצף יציב ולא קשה מידי.  
בקערה מערבבים את כל היבשים (קמח, אבקת אפיה, ואגוזים).  
מוסיפים אגוזים, קמח ואבקת האפיה לתערובת השוקולד.  
מוסיפים את החלבונים לתערובת השוקולד בבחישה עדינה.  
אופים בתנור בחום של 160 מעלות 30-40 דקות. לבדוק עם קיסם שיוצא יבש.

### **הכנת הקרם:**

להרתיח שמנת ולהמיס בתוכה את השוקולד והדבש.  
לצנן לילה במקרר.  
להקציף במיקסר ולמרוח על העוגה.

### **הערות:**

גודל התבנית 24  
אפשר להחליף את האילסרים בכל סוג של אגוזים.



## גלידת עוגת גבינה וצימוקים

**חומרים ל-600 גרם:**

250 מ"ל שמנת מתוקה  
½ כפית קינמון  
½ כוס סוכר  
3 חלמונים  
250 גרם גבינה לבנה 9%  
30 גרם צימוקים, מושרים באלכוהול

### **אופן ההכנה:**

1. מרתיחים בסיר את השמנת עם הקינמון. מסירים מהאש ומצננים.
2. מערבלים במיקסר את החלמונים עם הסוכר לתערובת קרמית.
3. משווים טמפרטורות:
4. מוסיפים תוך בחישה 2-3 כפות שמנת לתערובת החלמונים, מערבבים ומוסיפים את השאר.
5. מבשלים מעל ביין מארי עד שהתערובת מכסה כף עץ (או עד לטמפרטורה של 85 מעלות). מצננים מעל קערת קרח.
6. מקציפים את הגבינה במיקסר ומוסיפים את תערובת החלמונים המצוננת. מעבירים למקרר.
7. כשהתערובת קרה מעבירים אותה למכונת הגלידה ומוסיפים צימוקים. כשהגלידה מוכנה מעבירים לתבנית הקפאה ושומרים במקפיא.

## טריז

תבנית (טבעתית מתפרקת) בקוטר 24 ס"מ.

### **מרכיבים לבסיס האפוי**

200 גרם קוביות שוקולד מריר  
4 ביצים, מופרדות  
 $\frac{1}{4}$  כוס סוכר  
 $\frac{1}{2}$  כוס קפה  
קורט מלח

### **מרכיבים לגנאש**

$\frac{1}{2}$  כוס שמנת מתוקה  
100 גרם קוביות שוקולד מריר

### **מרכיבים לקרם חלבה ושוקולד לבן:**

(לקרם השוקולד החום אותו הדבר עם שוקולד מריר)  
1 כוס שמנת מתוקה  
80 גרם חלבה, מפוררת  
100 גרם קוביות שוקולד לבן  
אם רוצים לקבל מרקם של עוגה אורירית יותר אז במקום קרם שוקולד מריר עם חלווה מכינים את המוס שוקולד.

### **מרכיבים למוס שוקולד:**

200 גרם קוביות שוקולד מריר  
4 ביצים, מופרדות  
 $\frac{1}{4}$  כוס סוכר  
 $\frac{1}{2}$  כוס קפה  
קורט מלח

### **אופן הכנת הבסיס:**

1. ממיסים את השוקולד בקערה מעל ביין-מארי.
2. במקביל מערבלים את החלמונים עם 2 כפות סוכר. כשמתקבלת תערובת בהירה ותפוחה מוסיפים את השוקולד המומס (תוך כדי ערבול איטי).
3. מוסיפים קפה וממשיכים לערבול עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. מחממים תנור ל-190 מעלות.
5. במיקסר מקציפים את החלבוניים עם קורט מלח ויתרת הסוכר, עד שמתקבל קצף יציב. מקפלים לתוך תערובת השוקולד ויוצקים לתוך תבנית משומנת.
6. אופים כ-20 דקות, עד שנוצר קרום פריך על פני המוס האפוי.

### **אופן הכנת הגנאש:**

1. בסיר מרתיחים את השמנת. מוסיפים את השוקולד, מכסים ומשהים כ-30 דקות.
2. ערבבים היטב ויוצקים על המוס האפוי.

3. מרפדים את דפנות התבנית ביריעת פלסטיק קשיחה או נייר אפייה (לשמירה על מראה השכבות).
4. מכינים קרם חלבה ושוקולד לבן (בכלי נפרד את הקרם החלבה עם שוקולד מריר): מרתיחים את השמנת, מוסיפים את החלבה והשוקולד, ומכסים. אחרי שעה מערבבים היטב, מצננים לגמרי ומקררים למשך הלילה (אפשר להקפיא לכמה שעות).
5. מקציפים את התערובת לקבלת קרם עשיר ומשטחים או מזלפים אותו על שכבת הגנאש. מקררים.

### **אופן הכנת המוס שוקולד:**

פועלים בדיוק לפי ההנחיות להכנת הבסיס.

### **הרכבת העוגה**

על שיכבת הבסיס האפויה את קרם השוקולד החום (או את מוס השוקולד)  
מעל קרם לבן  
מעל גנש

לקרר לאכול במנות קטנות (שלא יגמר לעולם)

## מופלטה

### **מרכיבים:**

1 קג קמח  
50 גרם שמרים  
3 כוסות מים פושרים  
רבע כוס שמן

### **אופן ההכנה:**

1. שמים בקערה קמח, מים, שמרים ושמן לשים בצק רך וגמיש.
2. מחלקים לכדורים (40 בערך) את הכדורים מניחים על מגש משומן לתפיחה.
3. מחממים מחבת במעט שמן פותחים כל כדור לעלה דק ומטגנים בצד אחד בלבד את הראשון.
4. הופכים ועל הצד המטוגן מניחים עוד עלה בצק ואז הופכים את השנים יחד ועל הצד המטוגן.
5. מניחים עוד עלה וכך הלאה עד שיש בוכטה של עלים .
6. מגישים עם חמאה ודבש.

## גלידת שושנים

### **מרכיבים:**

250 מ"ל שמנת מתוקה  
250 מ"ל חלב  
30 ג' ראשי ורדים מיובשים  
6 חלמונים  
100 ג' סוכר  
2-3 טיפות תמצית מי ורדים

### **אופן ההכנה:**

1. מביאים לרתיחה את השמנת עם החלב וראשי הורדים מניחים להצטמן מעט עד שהכל ממצה את הטעם
2. מערבלים את החלמונים עם הסוכר עד שתפוח ובהיר.
3. משווים טמפ' בין שמנת לחלמונים ומעבבים ומוסיפים את שארית השמנת מניחים את התערובת מעל בן מארי וממשיכים לערבב עד שמסמיך.
4. מסננים את התערובת ומקררים כמה שיותר מהר מעבירים למקרר.
5. כאשר הכל קר מוסיפים את תמצית הורדים ולמכונה.

## עוגת גבינה עם אננס

### **התחית:**

200 גר" שיברי בסקוויט  
100 גרם חמאה מומסת  
לערבב יחד לשפוך לתבנית 24 להדק היטב לתבנית, להניח במקרר לצינון עד שמכינים את  
היתר .

### **חומרים למילוי**

250 גר גבינת שמנת (נפולאון בטעם טבעי )  
1 קופסא חלב מרוכז (400 גר" )  
1 קופסא אננס חתיכות לסנן מהנוזלים (לשים כמות של צלוחית קטנה בצד לקישוט)  
 $\frac{1}{2}$  כוס מנוזל האננס  
14 גר" ג'לטין  
2 שמנת מתוקה  
2 כפות סוכר

### **אופן הכנת המילוי:**

1. את הג'לטין מערבבים עם נוזל האננס, משהים קצת להתרככות ואז ממסים (35 שניות במיקרו בעוצמה מקסימלית), ומקררים מעט.
2. את השמנת המתוקה מקציפים עם שתי כפות סוכר לקצפת יציבה.
3. בקערה ניפרדת את החלב הממותק את גבינת השמנת מערבבים יחד למרקם אחיד מוסיפים תוך בחישה את הג'לטין המומס להוסיף את השמנת המוקצפת תוך בחישה עדינה ולבסוף את חתיכות האננס בבחישה עדינה.
4. לשפוך לתבנית המרופדת לקרר (3 שעות לפחות).
5. לסדר חתיכות אננס(מהצלוחית הקטנה) מסביב.

## קוראסונים

מתכון ל-25-30 קוראסונים

### **מרכיבים:**

- 4 כפות שימריט
- 4 כוסות קמח
- 4 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- 2 ביצים
- כ-1 כוס חלב פושר לקיפול:
- 150 ג"ר מרגרינה (אני משתמשת במחמאה)
- 150 ג"ר חמאה
- 2 כפות קמח (את החומרים לקיפול מערבבים יחד שמים בצד)

### **אופן ההכנה:**

1. בקערת המיקסר שמרים, קמח, סוכר, מלח, ביצים, ו-80% מן הנוזלים ללוש היטב כ-10 דקות בערך, אם יש צורך בעוד נוזלים להוסיף.
2. לכסות להניח ל-20 דקות.
3. ללוש עוד חמש דקות במהירות בינונית לכסות ולמקרר.
4. ולנוח עוד 15 דקות (בסך הכל מאוד מתחשב מדי פעם קצת מנוחה הה?? )
5. לרדד על משטח מקומח עלה 20\*30 ולמרוח מעל את חומרי הקיפול לסגור כמו מעטפה (כמו בצק עלים)
6. לרדד שוב לקפל לנוח במקרר (ככה בערך עוד פעמיים) ובסוף לנוח שעה,
7. לרדד עלה מלבני 25\*50 לחתוך משולשים לגלגל מהצד הרחב אל הצר
8. למרוח בביצה ולאפות בתנור מחומם בחום 190 מעלות לחצי שעה בערך או עד שמזהיב.

## בראניז

### מרכיבים:

300 גרם שוקולד  
200 גרם פקאנים מסוכרים שבורים גס  
200 גרם חמאה מומסת  
 $\frac{1}{2}$  כוס קקאו  
 $\frac{1}{2}$  כוס קמח  
1 כוס סוכר (אפשרי קצת פחות)  
4 ביצים (מס 2)  
1 כוס שוקולד צ'יפס

### אופן הכנה:

1. להמיס חמאה עם שוקולד ולקרר.
2. להקציף ביצים שלמות עם הסוכר לתערובת אוורירית, להוסיף תוך בחישה עדינה את הקקאו, הקמח האגוזים והשוקולד המומס לתערובת.
3. לבסוף להוסיף את השוקולד צ'יפס.
4. לשפוך לתבנית מלבנית
5. לאפות בחום 180 מעלות כ-25 דקות
6. לחתוך לריבועים לצנן ולאחסן בצנצנת אטומה



## גלידת פסיפלורה

### **מרכיבים:**

½ כוס מחית פסיפלורה עם הגרעינים  
250 מ"ל חלב  
250 מ"ל שמנת מתוקה  
1 קופסא חלב ממותק

### **אופן ההכנה:**

מערבבים הכל מצננים ולמכונה.

יוצאת גלידה מעולה, במיוחד למי שלא אוהב את הטעם של החלמונים בגלידה הביתית שלו, והיא גם מאוד קלה ומהירה להכנה ויוצאת כמות יחסית גדולה.

## עוגת מיפל

### **רכיבים:**

2.5 קמח כוסות קמח אסם  
6 ביצים  
1.5 סוכר  
וניל  
250 גרם גבינת שמנת  
100 גר' חמאה רכה  
1 כוס סירופ מייפל  
 $\frac{1}{2}$  כוס מים

### **אופן הכנה:**

1. לערבב את כל החומרים יחד ולאפות בתנור בחום בינוני.
2. אייד שיוצא מהתנור (העוגה עדיין חמה), לשפוך 1 כוס סירופ מייפל מעורבב עם מים ומעט קוניאק.
3. לקרר מעט ולאכול בתאבון.

### **הערות:**

למי שרוצה להפחית קלוריות אפשר להכין את המתכון ללא החמאה יוצא מצויין !!!!

## עוגת מעדן וניל

### **אופן ההכנה:**

1. קחו בישקוטים הרטיבו אותם במעט חלב.
2. סדרו בתבנית עגולה.
3. המיסו 10 ג"ג גלטין בחצי כוס נוזלים (שמו את הג'לטין במים ערבבי חכי 5 דקות ואחר כך שימי במיקרו ל 30 שניות שניה לא יותר בעוצמה מירבית).
4. קחו 2 מעדן וניל שיפכו לקערה הוסיפו איליו תוך כדי בחישה את הגלטין המומס.
5. כאשר המירקם אחיד, ערבבו שמנת מתוקה שהוקצפה עם 2-3 כפות סוכר בעדינות פנימה.
6. את הקצפת והוניל שיפכו מעל הבישקוטים וצננו.
7. קחו פרי (אפרסקים, אננס, משמשים מה שתירצו) וסדרו בצורה נאה מעל הקרם.
8. גרדו שוקולד לבן מעל (ובלי קמצנות) והגישו.

### **הערה:**

אופציה נוספת לסדר את הפירות ומעל להכין ג'לי בטעם הפרי לשפוך מעל לקרר ולהגיש

## עוגת שוקולד ואגוזים

תבנית 26 משומנת או תבנית מלבנית בתכולה מתאימה

### מרכיבים:

5 ביצים  
1  $\frac{3}{4}$  כוסות קמח  
1 אבקת אפיה  
 $\frac{1}{2}$  כוס שמן  
 $\frac{1}{2}$  כוס מיץ תפוזים  
1  $\frac{1}{3}$  כוס סוכר  
1 וניל

אם תירצו לגוון ולהפוך אותה למשהו מיוחד יותר הוסיפו:  
50 גרם אגוזים טחונים  
50 גרם שוקולד מריר מגורד גס

### אופן ההכנה

1. להפריד ביצים
2. להקציף חלבונים עם מחצית הסוכר
3. בקערה נפרדת לערבב תוך כדי בחישה חלמונים, שמן, מיץ ואת כל החומרים היבשים.
4. לערבב את החלבונים עם התערובת השניה לאפות בחום בינוני עד שמוכן
5. אפשר להכין לעוגה זיגוג שוקולד מ:  
4 כפות סוכר  
4 כפות חלב  
4 כפות קקאו  
ממיסים יחד תוך כדי בחישה.  
כשנמס מוסיפים 50 גר חמאה ומצפים.

## עוגה טעימה מהירה לפסח בנוסח סברונה

מתכון לתבנית 26

### **מרכיבים לבסיס**

- 6 ביצים שלמות
- מעט תמצית וניל
- 6 כפות סוכר
- 6 כפות קמח מצה לעוגות אם יש ואם לא אז רגיל גם טוב

### **הכנת הבסיס**

1. מקציפים את הביצים שלמות עם סוכר לקצף בהיר ואוורירי, מוסיפים וניל, מוסיפים קמח מצה בתנועות עטיפה ומכניסים לתנור.
2. אופים עד שמזהיב ומוכן.
3. מצננים את העוגה

### **מרכיבים לסירופ**

- 1 כוס סוכר
- 2 כוסות מים
- 1 בקבוקון רום

### **הכנת הסירופ**

1. על האש מרתיחים את כל המרכיבים, שופכים חם על העוגה המצוננת ומניחים
2. להתקרר.
3. מצפים בריבה טובה את העוגה שהתקררה

### **קישוט העוגה**

מקציפים 2 שמנת מתוקה עם 4 כפות אבקת סוכר מצפים ומקשטים את העוגה בקצפת.

## בצק פריך הסבר + מתכון

בצק פריך אסור ללוש יותר מדי זמן דבר הגורם להתקשותו באפיה. רצוי לתת לו לנוח מעט במקרר לישא - אני עושה זאת בן שתי יריעות נילון שקופות כך שאני רואה את גודל הפריסה. אפיה עיורת - באה על מנת למנוע תפיחה של התחתית הנאפת. במידה ומשתמשים בניר כסף רצוי אחרי 10 עד 15 דקות להסיר את ניר הכסף ואם לא נאפה מספיק להמשיך לאפות עוד מספר דקות.

### **מתכון:**

בצק פריך (מצוין) המתאים לפאי, טרטים, עוגיות במילוי שונה נקרא 1,2,3, (קל לזכור אותו בגלל סדר המספרים המזכיר 1,2,3):  
100 גרם סוכר (אני אישית מעדיפה אבקת סוכר)  
200 גרם מרגרינה (או חמאה)  
300 גרם קמח  
(אם רוצים מוסיפים 1 ביצה אני באופן אישי מעדיפה בלי)  
1 וניל  
מקציפים את המרגרינה (או החמאה) עם הסוכר היטב מוסיפים את הקמח עד לספיגה. מניחים את הבצק במקרר לנוח לשעה בערך

## רולדות ממולאות

### מרכיבים:

- 200 גרם מרגרינה
- $\frac{1}{2}$  כוס שמן
- 1 גביע אשל
- $\frac{1}{2}$  כוס סוכר (אני אוהבת בבצקים מהסוג הזה אבקת סוכר)
- 1 שקית(קטנה) +1 כוס קמח תופח
- 2 וניל
- 2 כפות ברנדי

### אופן ההכנה:

1. ללוש לבצק רך ונעים שלא נידבק (במידת הצורך ניתן להוסיף מעט קמח אבל לא יותר מידי!).
2. להניח לבצק לחצי שעה במקרר.
3. לחלק ל- 4-6 לחלקים, לרדד, למלא (במה שרוצים), לגלגל, לסמן חריצי חיתוך, לאפות.
4. בעודו חם – לחתוך, לצנן ולהכניס לצינצנת.
5. לפני ההגשה לפזר אבקת סוכר מעל.
6. את המילוי ניתן להכין מכל מה שרוצים.

## מלבי הכי פשוט, והכי קל שבעולם

היחס הוא כזה :

על כל 4 כוסות חלב 1 כוס שמנת מתוקה  
על כל כוס נוזלים כף קורנפלור וכף סוכר

עכשיו כל אחד יעשה כמה מלבי שהוא רוצה.  
מבשלים תוך כדי עירבוב עד שמסמיך(מי שרוצה מוסיף מי-זהר)  
מחלקים לכוסות.  
מכינים סירופ.

מגישים קר אפשר עם אגוזים ו/או קוקוס/בוטנים, או נקי בלי כל מני הסוואות שמחפות  
על מלבי לא טעים



## תפוחים אפויים ממולאים ברוטב שקדים

### חומרים לארבעה סועדים

4 תפוחי עץ גולדן-דלישס  
8 תותים יפים או 32 יחידות של פרי יער כלשהו  
סירופ מייפל  
סוכר ונילין  
חומץ בלסמי  
קינמון  
אגוזי מלך קצוצים  
מעט מחמאה  
1 כוס תרכיז "רוזטה"  
חצי כוס שמנת מתוקה  
חצי כוס יין לבן יבש  
שני חלמונים

### אופן הכנה

1. בבין-מארי (אמבט בישול) לערבב את תרכיז הרוזטה עם השמנת, היין והחלמונים.
2. לערבב עד להסמכה.
3. להוציא מתפוחי העץ את הליבה המעוצה כולל הגרעינים וליצור משטח ישר ב"גג" התפוח ע"י קיטום הצד בו מתחבר התפוח לגבעול.
4. את התפוחים הקטומים לשים על גבי תבנית אפייה ששומנה במעט מחמאה, כשהצד המיושר פונה כלפי מטה.
5. את הליבה החלולה יש למלא בסדר הבא: לבזוק קינמון, סוכר ונילין, למלא באגוזי מלך קצוצים, לבזוק עליהם כמה טיפות חומץ בלזמי ולהשלים התהליך עם סירופ מייפל עד שיגלוש לצדדים.
6. להכניס לתנור לכעשרים דקות בחום בינוני גבוה (180 מעלות צ.).

### הגשה

לצלחת הגשה עמוקה וגדולה ליצוק כף גדושה של רוטב רוזטה.  
לשים עליו בצד אחד של הצלחת תפוח עץ אפוי ומצידה השני של הצלחת לשתול בתוך הרוטב פרוסות תות שדה או פרי יער אחר.  
מרשים והרבה יותר מטעים.

## עוגה קלה וטעימה למתחילים

1. להרטיב חבילת בישקוטים במעט חלב מעורבב עם כף ליקר כלשהו שיש בבית.
2. לסדר בתבנית.
3. להקציף שמנת מתוקה עם שתי כפות סוכר ולמרוח על הבישקוטים.
4. לסדר מעל בצורה אסתטית חצאי תותים ולהכניס למקרר.
5. בינתיים להכין חבילה ג'לי בזק בטעם תותים, לצנן מעט ובעזרת כף לשפוך מעל התותים את הג'לי כך שיתכסו.

אפשרות נוספת:

כאשר הג'לי יתקרר וייתצב להקציף עוד שמנת מתוקה עם שתי כפות סוכר, לשים בשקית זילוף ולקשט את העוגה.

## קדם ברולה, קדאיף, ערמונים וקצפת

### **מרכיבים:**

- 2 שמנת מתוקה
- 4 ביצים
- 1/4 כוס סוכר
- 1 קופסא של ערמונים מסוכרים מסוננים מסירופ שאותו שומרים להגשה של המנה במידה ואין מבער לשרוף את הסוכר מעל לפני ההגשה.
- בצק קדאיף - ניתן למצוא בלוינסקי אצל חיים, או בעכו אצל היצרן שנמצא באיזור השוק ליד אורי בורי.

### **אופן ההכנה:**

1. להניח בתחתית התבניות חתיכות די גדולות של ערמונים מסוכרים.
2. מערבבים את כל החומרים יחד, שופכים לתבניות.
3. אופים בבן מרי בחום של 145 מעלות 40 ד' בערך או עד שמתייצב.
4. מעבדים בערך חצי קלוגרם בצק קדאיף ומאווררים אותו.
5. ממיסים 200 גרם חמאה או מרגרינה מערבבים עם הקדאיף ממשיכים לעסות כמו מסג' ולאורר.
6. יוצרים קונכיות, ממלאים בערמון שלם (מסוכר) שנטבל בחמאה ובתערובת של אגוזים טחונים מעורבבים עם מעט סוכר וקינמון.
- במידה ומשתמשים בערמונים אחרים יש צורך לודא שהם רכים ואם לא יש לבשל ולרכך אותם ואז לטבול בחמאה ולעטוף לאפות עד שמזהיב וכשמתקרר לשפוך מעל סירופ סוכר חם.
7. מגישים עם קצפת של שמנת מתוקה וסירופ הערמונים מסביב למנה

## עוגיות בטעם תפוז עם גבינת שמנת, לפסח

### מרכיבים:

- 150 גרם חמאה
- 125 גרם גבינת שמנת
- 2/3 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 3 כפיות קליפת תפוזים (מרוסקת , מגורדת )
- כפית תמצית וניל
  
- 1 כוס קמח מצה (מיוחד לעוגות)
- 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
- 1 כוס פיצפוצי שוקולד (רצוי שוקולד צ'יפס קטנים)

### אופן ההכנה

1. מחממים תנור
2. מערבבים קמח מצה עם קמח תפוחי אדמה יחד.
3. בקערת מערבבל שמים את החמאה, גבינת השמנת, ביצים, וניל, רסק תפוזים ומערבלים יחד לתערובת אחידה.
4. מוסיפים את הקמח, ממשיכים לערבב שוב לתערובת אחידה ולבסוף מוסיפים את השוקולד צ'יפס.
5. בעזרת כפית מורדים לתבנית מכוסה בניר אפיה יש להקפיד לשים את התערובת במרחקים אחד מהשני.
6. אופים בערך 20 ד" בחום בינוני.

## טופי בונה

### **מרכיבים:**

1 כמות בצק פריך 123 :  
100 גרם סוכר  
200 גרם חמאה  
300 גרם קמח  
אם רוצים חלמון אחד

2-6 בננות חתוכות עיגולים  
ריבת חלב מאיכות טובה  
1 שמנת מתוקה  
2 כפות סוכר

### **אופן הכנה:**

1. מכינים את הבצק : מערבבים את כל החומרים לבצק עד שמתגבש. מניחים לשעה.  
מרפדים תבנית פאי 26 כולל שוליים, אופים בחום בינוני כ 15 - דקות לערך ומקררים.
2. מורחים שיכבה דקה של ריבת חלב.
3. מסדרים מעל בננות ומעל שיכבה נדיבה של ריבת חלב.
4. מקציפים שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר ומצפים מעל.

### **הערות:**

העוגה נשמרת עד יומיים.

## עוגיות שוקולד ציפס נחטפות ונעלמות

### **מרכיבים:**

1 חבילה מרגרינה  
1.5 כוסות סוכר  
2 ביצים  
 $2\frac{1}{4}$  כוסות קמח  
1 כפית סודה לשתיה  
קורט מלח  
1 חבילה שוקולד צי'פס

### **אופן הכנה:**

1. להקציף את הביצים עם סוכר ומרגרינה.
2. להוסיף קמח, סודה, מלח ובסוף את השוקולד צ'פס.
3. בעזרת כפית להוריד לתבנית מרופדת בניר אפיה, רצוי לא לשים כמויות גדולות ולא קרוב מידי.
4. לאפות בחום בינוני 180 מעלות בערך 15 ד' או עד שמוכן

## עוגיות אגוזים לפסח

### החומרים

300 גר קמח מצה  
2/3 כוס קמח תפוחי אדמה  
300 גר" חמאה  
3/4 כוס סוכר  
1 כוס אגוזי אילסר טחונים  
1/3 כוס מים

### אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים במעבד מזון לבצק חלק.
2. מחלקים ל-4, מרדדים כל חלק על משטח מקומח (בקמח מצות כזה של עוגות) לעובי של סמ"י. קורצים עיגולים בעזרת כוס ומסדרים בתבנית.
3. כך מעבדים את כל הרבעים, יש לאפות מספר זוגי של העוגיות.
4. אופים כ-20 דקות בחום בינוני.
5. מקררים היטב את העוגיות.
6. כעת מדביקים כל זוג עוגיות בעזרת ריבה מאיכות טובה.

### ציפוי

להמיס 150 גרם שוקולד (אפשר במקרו), למרוח מעל כל זוג ולפזר מעל מעט אילסרים קצוצים.

## עוגת שוקולד לכבוד שבת

### מרכיבים:

120 גרם חמאה  
120 גרם סוכר  
סוכר וניל  
4 ביצים מופרדות ,  
120 גרם שוקולד מריר מגורר  
120 גרם אגוזי לוז גרוסים  
30 גרם קמח  
1/4 חבילה אבקת אפיה

### אופן ההכנה

1. מקציפים חלמונים עם החמאה ומחצית הסוכר לקצף אוורירי
2. מוסיפים אגוזים שוקולד קמח אבקת אפיה
3. את החלבונים מקציפים בקערה נפרדת עם יתרת הסוכר וניל לקצף יציב ולא נוקשה
4. מאחדים את שתי התערובות אופים בחום בינוני עד שקיסם יוצא יבש
5. כשהעוגה מתקררת למרוח ריבה ומעל אם רוצים אפשר קרם שוקולד או ציפוי שוקולד



## גלידות

### **גלידה ללא מכונה**

רק כדי להבין את הפוטנציאל, נסו להכין גלידה ביתית פשוטה, בשתי ידיים. קחו את אחד המתכונים שמופעים בהמשך ונהגו כך: את תערובת הגלידה מוזגים לכלי מתכת מלבני ושטוח, ומכסים במכסה או בניילון נצמד. מכניסים למקפיא להתייצבות למשך שעה או מעט יותר. כשהגלידה מתחילה להתייצב וקופאת חלקית, בוחשים אותה מהשוליים פנימה, לכיוון המרכז. חוזרים על תהליך הבחישה עוד שלוש פעמים, כל 20-30 דקות, ובשלב האחרון, ממש לפני ההקפאה הסופית, מעבירים את התערובת לקערת מיקסר ומקציפים אותה לקרם חלק ואוורירי.

### **גלידה במכונה ביתית**

למי שמתחיל להיכנס לעניינים ברצינות מוצעת המכונה הביתית הרגילה. רוב המכונות שתמצאו בשוק נבדלות זו מזו בעיקר בקלות ניקוי המכשיר, ברעש שהן מייצרות בזמן העבודה ובנפח הגלידה שאפשר לייצר בהן. רוב המכשירים מצוידים במנוע שבוחש את תערובת הגלידה בזמן הכנתה (המיושנים יותר מופעלים ידנית). את המיכל הנייד שלתוכו יוצקים את התערובת חייבים לקרר במקפיא כמה שעות מראש. מקץ 20 דקות של בחישה המכונה מפסיקה לעבוד. לא להיבהל! המכונה לא התקלקלה, היא פשוט מתוכנתת לעבוד 20 דקות בלבד בכל פעם ולנוח. מחירי המכונות נעים בין 300-600 ש"ח, תלוי ביצרן ובנפח.

החסרון של מכונות מסוג זה הוא שאפשר להכין רק גלידה אחת בכל פעם, כי המיכל חייב להתקרר מחדש לפני שמחזירים אותו לפעולה. מלבד זאת, רוב המכונות מייצרות גלידה רכה למדי, ולכן צריך לצקת את הגלידה המוכנה לתבנית שטוחה ולתת לה מנוחה במקפיא לפני ההגשה.

### **גלידה במכונה מקצועית-ביתית**

זה החלום של כל חובב גלידה רציני. המכונה מצוידת במערכת קירור פנימית (עם מדחס), במנוע ערבול ובמיכלי נירוסטה (אחד קבוע ואחד נשלף) בנפח 1.5 ליטר. היא קלה לניקוי, ומתאימה להכנת כל מיני הקפואים וגם לקירור מהיר של בקבוקי משקה. בשונה מהמכונה הביתית, כאן ניתן להכין כמה גלידות בזו אחר זו (ללא המתנה להתקררות המיכל). התוצר הסופי הוא גלידה ברמה מקצועית, מוכנה לאכילה מיד ללא כל הקפאה נוספת. המכונה מיובאת מאיטליה על ידי "ברון מ.ש.מ" ומחירה 2,900 ש"ח. נכון, בחו"ל המחיר נמוך יותר (כ-900 ש"ח באיטליה), אבל הבעיה היא שתצטרכו לסחוב כ-12 ק"ג בתיק היד שלכם, וחופץ מזה להוסיף (או לא, אבל זה עניינכם) תשלום נכבד לרשויות המכס.

### טיפים

- לא משנה באיזו מכונה אתם משתמשים, כל תערובת של גלידה או סורבה רצוי לקרר היטב לפני הכנסתה למכונה.
- לקבלת גלידה או סורבה במרקם חלק, מסננים את התערובת לפני העברתה למכונה/למקפיא.
- אין סוכר בבית. מה עושים? בטעמי גלידה מסוימים אפשר להחליף את הסוכר בדבש או במייפל. הגלידה תקפא לאט יותר, ולפעמים טעם הדבש או המייפל עשוי לצוץ ולהתבלט.
- כשמכינים גלידות משתמשים בהרבה חלמונים. מה עושים עם החלבונים? מכינים מרנג ומגישים עם הגלידה.
- כשמכינים סורבה לימון משתמשים בהרבה לימונים. מה עושים עם הקליפות? מגררים ושומרים במקפיא או מייבשים. זה ישמש אתכם לתיבול גלידות וסורבטים וגם לאפיה.