

שבועות



לא הזכרתי שמורות להעני בקר

ערב שבועות תשפ"ג

העם שלנו עובר תקופה קשה.

ימי העקבות דמשיחא נוגסים בנו בעוצמה. כמו מנסים לומר לנו משהו. להעביר מסר. הפילוג בעם גדול, שוסע, יוצר קרע עמוק בקרבנו. נראה כי הגענו אל החושך הגדול ביותר שיכול להחשיך על העם שלנו. הכלי יקר (בסוף פרשת שמות) מתאר את ימי העקבות דמשיחא, התקופה האחרונה טרם בוא המשיח. "כך היא המידה, שככל יום סמוך לעלות השחר, החושך מחשיך ביותר... וכן בימות החורף, סמוך לעלות השמש, הקור הולך וגובר ולבסוף הוא מנוצח מן השמש... זה מופת חותך שקרב קצו וזמן הגאולה קרוב"

השנאה שמפלט את העם, חתכת בקשרו החי, כואבת לכולנו.

אחים אנחנו. בני אב אחד.

הוא וגם הוא וגם...הוא.

ואף אם הם נראים שונה, ודעותיהם שונות, עדיין בני אב אחד הם.

נמצאים אנו עכשיו בערב חג השבועות, מתן תורה. התורה היא זכות הקיום של עם ישראל. עמוד השדרה שלו.

מה שתומך בו ומחזיק אותו בעמידתו האיתנה כמגדלור לעמים ולעצמו.

התורה היא הכח שלנו.

היא חיינו. משיבת נפש.

היא שקיבלנו במעמד הר סיני. כשנאלה הקב"ה לעם ישראל בקולות וברקים וקול שופר שהולך וחזק.

הוא המעמד שבו נכחו כל נשואי עם ישראל בכל הדורות.

הוא הרגע שבו התאחדו כולם ועשו אגודה אחת.

בזמן הזה חסר לנו ה"כאיש אחד בלב אחד"

האחדות שהייתה במעמד הר סיני כשקיבלו בני ישראל את התורה.

כשקיבלו כל אחת ואחת מאיתנו את התורה. כשענינו כל העם

פה אחד, בלב אחד "עשה ושמע"

צרות קשות ראינו בשנה האחרונה. מות אכזרי של יהודים תמימי דרך. של אומדי

תורה, של מאדירי שמו של הקב"ה בעולם. של ילדים זכים שלא טעמו טעם חטא.

שגדעו לחיים, כריתו ענפים מאיתנות פורחים. דם וטלחמה.

כשעמ"י הלכו במסעם במדבר טרם קבלת התורה, מבאר רבינו בחיי, שכל זמן שישראל נאספים

אלפים ורבבות לאגודה אחת מדת רחמים עמהם.

האחדות היא הכח של עם ישראל. מול הצרות, היא זו שבכוחה להסיר את מידת הדין מעל ראש העם.

אתה אחדות שגילו עם ישראל, במדבר, מול הר סיני בקבלת התורה.

והלוואי ונזכה שוב לאותה אחדות. הלוואי ונזכה לבוא לחג מתן תורה "כאיש אחד בלב אחד"

החובות הזו נולדה במחשבה של שקריר שניה משהו בתוכי דחלף פתאום לרכב יחד מתכונם חדשים לתנועת הכלל. לתת, מתנה, באהבה לעם שלנו.

את החובות הפעם אני מקדישה לעלו נשמתם של נרצחי הפיגועים האחרונים. אברכים צעירים, בני תורה, בחורי ישיבות, נשים וילדים טהורים.

ולעלו נשמתם של שתי חברות אהובות שלי. חברות יקרות, נחמ מליבי שפטירתן הותירה בליבי חלל שאני מתקשה למלא. חברות שנאלצתי בצער רב לבכאב גדול להיפרד מהן בתוך פרק זמן קצר של חמישה שבועות. חברות שמסען בחיים הותיר בי חותמת של שינוי וחלק ממני - שלהן!

יעל שמחה בת אהרון בנימין

אנצ'ל חנה בת שמואל

בתפילה שבזאת העולם ינסוך במשפחותיהן הכוחות להמשיך במורשתן האצויות

ומלאות האמונה. ובתפילה שאמשיך גם אני לצעוד בנתיב שבו הטביעו את

עקבות מסען.

יהי זכרון וזכר כל האחרים ברוך.

שלא נדע עוד כאב וצער

ובעז"ה בזכות אחדות האהבות והאחדות

יבוא משיח צדקנו במהרה!

חג שמח!

מארחים

תוכן ענינים:

- עמ' 4 - פשטידת ברוקלי וביצ
- עמ' 4 - לביבות גבינה וקישואים
- עמ' 5 - מאפה פילאס וגבינות עם עירית
- עמ' 5 - בורקס גבינה
- עמ' 6 - כדורי גבינה ועשבי תיבול
- עמ' 6 - פשטידת ביצה, פטריות וקוטג'
- עמ' 7 - סלט פלפלים וחסה
- עמ' 7 - לחמניות קריספיות במיוחד
- עמ' 8 - מרק ביצה
- עמ' 8 - בית לזית קצת אחרת
- עמ' 9 - גלילי פילו טונה וגבינה
- עמ' 9 - לחם חמאה ועשבי תיבול
- עמ' 10 - מקלות גבינה
- עמ' 10 - טוסט עלי פילו
- עמ' 11 - גלילי לחם/ קדאיף במילוי גבינות
- עמ' 12 - תפוזי א מולא מוקרם
- עמ' 12 - כדורי פירה מטוגנים- ניצול שאריות פירה
- עמ' 13 - בוריקטס גבינות
- עמ' 13 - פיצה ספגטי
- עמ' 14 - סלט יוני ברוטב שום
- עמ' 14 - פשטידת ברוקלי וגבינות
- עמ' 15 - פיצה על פיתה טחינה- פיצה ללא גלוטן
- עמ' 15 - בורקס עלי פילו
- עמ' 16 - שקלולי שום וגבינה
- עמ' 16 - לחמניות חלביות ממולאות קצת אחרת
- עמ' 17 - בקלצונות
- עמ' 17 - קסרול- מאפה פסטה עם גבינות טונה
- עמ' 18 - תפוחי אדמה מוקרמים
- עמ' 18 - רוטב מוקרם רב שימושי
- עמ' 19 - סלט קפרצה- סלט איטלקי- פסטה וכדורי מוצרלה
- עמ' 19 - מרק ברוקלי מוקרם
- עמ' 20 - עוגת גבינה מתוק-מלוח
- עמ' 21 - פשטידת אטריות מתוקה
- עמ' 21 - עוגת גבינה רבע לשבע, ללא אפיה
- עמ' 22 - כוסות מוס גבינה - בלונדי קרמל מלוח
- עמ' 22 - רולדת שוקולד וריבת חלב
- עמ' 23 - בראונים קפוצ'ינו חלבי
- עמ' 23 - עוגת גבינה בחושה בארומה של שקדים
- עמ' 24 - פנקייק יוגורט
- עמ' 24 - עוגת גבינה פיסטוק
- עמ' 25 - כוסות מוס גבינה וגנאש שוקולד
- עמ' 25 - קרם שנט קצת אחרת
- עמ' 26 - גלידה וניל ריבת חלב עם צ'אנקים של שוקולד אגוזים ושקדים
- עמ' 26 - ארטיק וניל עם ליבת ריבת חלב
- עמ' 27 - עוגת גבינה רבע לשבע, ללא אפיה
- עמ' 27 - עוגת גבינה חצי אפויה בנציעת לימון

פשטידת ברוקולי ובצל

תבנית עגולה גדולה

1 שקית גדולה של ברוקולי קפוא

2 בצל

1 גבינה 500 גרם

1 שמנת חמוצה 15% שומן

4 ביצים

3/4 כוס קמח

2/1 כפית מלח

2/1 כפית פלפל שחור

2 כפות אבקת מרק בצל

מעט פיתת גבינה צהובה לזריה מלמלה,

לא חובה



קוצצים בצל וחצי דק

חותכים את פרחי הברוקולי לחתיכות

לא מדי קטנות.

שומרים בצד חלק מראשי התפרחות לקישוט מלמלה.

שמים בקערה ברוקולי חתוך, בצל קצוץ, ביצים, גבינה,

שמנת ותבלינים

מערבבים היטב.

מרפדים תבנית עגולה גדולה בניר אפיה.

יוצקים את הבוללה לתבנית ומשטחים.

מסדרים תפרחות ברוקולי מלמלה. נועצים פנימה לתוך הבוללה.

מקשטים בטבעות מחצי הכבל הנותר

אופים ב 180 מעלות בחמישים דקות להשחמה נאה.

מוציאים מפזרים פיתת גבינה 3 ומחזירים לתנור לעוד

4 דקות להמסה של הגבינה.

נשאר במקרר עד שלושה ימים.

בהקפאה טובה, עטוף היטב גם חודש.

לא מפשירים

מעבירים ישירות מהמקפיא לחימום בתנור או על הפלטה

לגיוון אפשר להוסיף לתערובת הפשטידה 1 כוס גבינה

מלוחה מגורדת

לביבות גבינה וקישואים

על כל קישוא גדול, מגורד דק, מוסיפים

1 ביצה

2 כפות גבינת שמנת, אפשר גבינה לבנה 5%

2 כפות גבינה מלוחה מפוררת

2/1 כפית אבקת מרק בצל

1.5 כפות קמח

מערבבים היטב ומשחררים נוזלים שהצטברו בקערה לכוור.

אפשר לאפות בתנור אולטרא בשמן.

לוקחים מהתערובת בכל ומניחים במחבת עם השמן החם

מטגנים כ-2 דקות מכל צד להשחמה נאה

הופכים בזהירות בעזרת תרוד שטוח כי זה קצת שקיר בטיאון

אחרי הטיאון כשמוציאים הוא מתגבש טוב

טעים ממש.

וטעים גם קר עם גבינה לבנה ירד



מאפה פילאס וגבינות עם עירית

חבילה בקצק פילאס (או בקצק עליים)

1 גבינת שמנת נפוליאון עם עירית או גבינת שמנת בטעם טבעי ושלוש

רבעי כוס עירית קצוצה

1 גבינת טוֹב טעם- 250 גרם

1 גבינת חרמון- 250 גרם

1 כוס פיתית גבינה צהובה

ביצה טרופה

שומשום

פותרים את בקצק הפילאס.

מערבבים בקערה את הגבינת (והעירית) ומניחים תלולית לאורך

הבקצק במרחק 3 ס"מ מהשוליים השמאליים.

התלולית צריכה להיות ברוחב של כ-3 ס"מ וגובה של כ-2 ס"מ.

סוגרים את הבקצק על העלית ומגלגלים לאגף (שבתוכו המילוי).

מרפדים תבנית עגולה בניר אפיה.

יוצרים שבלול מהגליל. מהדקים ומניחים בתבנית.

מושחים בקיבה טרופה, מפזרים שומשום

אופים ב 190 מעלות להשלמה נאה.

מגשים לצד יוגורט טבעי קר.

בהעדר עירית אפשר להמיר בקצק ירוק



בורקס גבינה

חבילת בקצק עליים

1 גבינת טוֹב טעם- 250 גרם

1 גבינת מלוחה 250 גרם

1 כוס פיתית גבינה צהובה

מעט פלפל שחור

ביצה טרופה

שומשום/פרג וכו'

מחממים תנור ל 190 מעלות

פותרים את חבילת בקצק העליים

מרבבים את הגבינת בקערה עם פלפל שחור

חותכים את הבקצק לריבועים פחות או יותר שווים. הגודל יקבע את

גודל הבורקס.

מניחים מילוי בחצי אחד של הריבוע (משולש) וסוגרים למשולש.

מהדקים היטב את חבילת הבקצק.

כך מכינים את כל הבורקסים.

אם הבקצק נעשה דביק שמים במקפוא לדקות בודדות וממשיכים.

מניחים את המשולשים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מושחים בקיבה טרופה ומפזרים שומשום

אופים להשלמה נאה

אם חלק מהמילוי "בורח" באפיה והבורקס נראה קצת בלאגן.

מסירים אותו לאחר האפיה כאשר הבורקסים עדיין חמים.



כדורי גבינה ועשבי תיבול

1 גבינה נפוליאון בטעם שום שמיר

1 גבינה טוב טעם- 250 גרם

1 גבינה מלוחה חרמון- 250 גרם

2/1 כוס פיתת גבינה צהובה

חופן כוסברה קצוצה דק דק או פטרוזיליה

2 ביצים טרופות

פירורי לחם מזהבים

שמן צמח לטיגון

מערבבים גבינת בקרה לתערובת נוקשה.

בידיים מעט לחות יוצרים כדורים. מגלגלים בפירורי לחם ולאחר מכן

בביצה טרופה ושם בפירורי לחם

מחממים שמן בסיר. כאשר השמן חם מורידים את גובה הלהבה

להבה בינונית ומכניסים בכל פעם כ-4 כדורים לסיר. מטגנים

להשחמה כדקה.

מוציאים לניר סופג

לפעמים חלק מהכדורים משחררים מעט מהמילוי לשמן וזה בסדר

מגשים חם



פסטידת בצל, פטריות וקוטג'

1 בצל גדול קצוץ דק

1 קופסא שימורי פטריות קצוצים

20 גרם חמאה

1 גביע קוטג' 5%

כפית שטוחה מלח

מעט פלפל שחור

מעט אגוז מוסקט (לא חובה)

1 כפית סודה לשתייה

1 כוס פיתת גבינה צהובה

2 ביצים

3/4 כוס קמח



בסיר קטן מחממים חמאה להמסה. מטגנים את הבצל והפטריות בחמאה עד שהבצל נעשה שקוף.

מעבירים לקערה ומוסיפים את יתר הרכיבים

מורחים מעט חמאה על שולי תבנית עגולה גדולה בפנים. מרפדים את התחתית בעגילי נייר אפיה ויוצקים את התערובת

לתוכה

מישרים ואופים ב-180 מעלות כ-45 דקות להשחמה נאה והתייבבות.

אפשר לאפות בקוקטיים אישיים. משך האפיה מתקצר ואין צורך למרוח חמאה על שולי הקוקטיים

סלט פלפלים וחסה

שילוב של חי ואפוי

ביתנור -

פלפל ירוק, אדום, כתום, צהוב - אחד מכל סוג - רצועות

2 בצל פרוסים לרבעי טבעות

מעט שמן

מלח

פלפל שחור

מערבבים יחד ומכניסים לצליה ביתנור. לא מכוסה. 200 מעלות עד שהפלפלים נצרכים מעט.

מוציאים ומוסיפים מעט כמון

בנפרד -

פלפל ירוק, אדום, כתום, צהוב - אחד מכל סוג - קוביות גדולות

כוס טבעות בצל ירוק או שזיר

2 שיני שום כתושות

2 כפות חומץ

3 כפות סוכר

מעט מלוחון

בהגשה -

שומשום קלוי על מחבת

גבינה בולגרית או גבינה מלוחה אחרת - מפוררת

חסה קרושה לחתיכות לא גדולות

בהגשה מערבבים את 2 סוגי הפלפלים האפוי והחי.

מוסיפים את התבול - שום, חומץ, סוכר, מלוחון

מפזרים שומשום וגבינה מלוחה



לחמניות קריספיות במיוחד

1 כל מלח

4.5 כוסות קמח

2 כפות גדושות סוכר

1.5 כפות שמרים יבשים

100 גרם חמאה מומסת

1.5 כוסות מים פושרים

להתחלה:

סיר גדול עם מים וכל סודה לשתייה

למריחה:

25 גרם חמאה מומסת

שמים את הרכיבים בקערת המיקסר לפי הסדר ומתחילים

ללוש. לשים כשש דקות עד שמתקבל בצק רך ולא דביק.

משמנים את הבצק ומניחים בקערה. מכסים בניילון נצמד

ומתפלחים להכפת הנפח.

תלושים פיסת בצק. מלגלים למין גליל עבה, תופסים בצדדים ומלגלים

על השיש עד שמתקבלים 2 שפיצים ממש יפים. אויפסה.

מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מתפלחים ביתנור בחום נמוך. מכניסים לתנור על החום הנמוך ביותר

לע-15 דקות התפחה.

מוציאי מהתנור ומגבירים את החום ל 200 מעלות

מרתילים מים בסיר יחד עם כל סודה לשתייה.

מכניסים את הלחמניות בצלחית (הן רכות מההתפחה) לתוך הסיר המבעבע.

2 דקות חליטה, בעבוע חזק של המים בצדי הלחמניות

גולש מעט מעליהן, מוציאים בעזרת תרוד מחזור לתבנית מרופדת

בניר אפיה.

בעזרת סכין חדה ומשוננת חורצים חריץ בעומק של כחצי ס"מ

בכל לחמניה באלכסון.

אופים כ-10 דקות ביתנור במחומם ל 200 מעלות.

עד להשחמה נאה ממש.

מוציאים מהתנור ומורחים מיד בחמאה מומסת

והצבע!

והדגאנא!

והמרקם-----קריספי בחלוץ ורך רך הפנים!



מרק בצל

סיר 6 ליטר

10 בצל חתוך לרבעי טבעות דקים

4 שיני שום כתושות

1/1 כוס שמן או 50 גרם חמאה

מלח

מעט פלפל שחור

1/1 כוס יין לבן (אפשר בלין)

2/1 כוס אבקת מרק בצל ללא מונוסודיום

מעט טימין יבש או טרי

מים

להגשה:

פתית גבינ' 3

קרטונים

מטגנים בצל בשמן או חמאה לשקיפות. מוסיפים יין ומבשלים תנאי כדי ערבוב

עד שהיין מתאדה.

מוסיפים את יתר הרכיבים ומבשלים כ-25 דקות.

טוחנים חלקית במוט.

בהגשה מפזרים פתית גבינ' 3 וקרטונים



בית לזית קצת אחרת

בצק שמרים לחלות, לחמניות כו'

פתית גבינ' 3

זיתים שלמים מגולענים

אחרי התפחת הבצק, תלשים פיסות קטנות של בצק בדול משמש קטן בערך.

פוחסים מעט ויזרים גומה.

מניחים מעט פתית גבינ' 3 וזית שלם.

סוגרים מעל הזית ומהדקים היטב

מגלגלים קצת ביד לצורת כדור.

מחממים טוסטר פסים.

מניחים כדורים במרחק. בטוסטר רגיל של 2 סנדוויצים זה 4 כדורים כל פעם

סוגרים את הטוסטר ואופים כ-5 דקות להשלמה נאה מלמעלה ומלמטה.



גילוי פילו טונה וגבינה

עלי פילו

מעורבת הטונה:

3 קופסאות טונה במים, מסונן היטב, מנוזלים ומעורר שלא יהיו חתיכות גדולות

2 ביצים

תבלין לרזים של תבלין טעם וריח שהעלית כאן בפורום

או- שום כתוש, מלח, פלפל שחור, מעט ציץ גרוס, פטרוזיליה יבשה.

פתית גבינה צהובה

מערבבים היטב את הרכיבים.

שמן עמוק לטיגון

מניחים פס מלית בקצה עלה הפילו. מגלגלים. מהדקים את הסגירה בעזרת מעט מים.

מגלגלים בשמן עמוק להשחמה נאה או בשמן נמוך מ-2 הצדדים להשחמה נאה.

לחלופין- מושהים בביצה טרופה, מפזרים תערובת שומשומים ומעט מהתבלין של הרזים

אופים ב 180 מעלות להשחמה נאה.



לחם חמאה ועשבי תיבול

בצק לחמניות בלשה

חמאה מומסת למריחה על הבצק

עשבי תיבול ותבלינים- מה שרוצים

מכינים בצק ומתפחים כרגיל.

לוקחים חתיכת בצק ומרדדים לעלה בעובי של כחצי ס"מ, רוחב של כ- 30 ס"מ

ואורך של 55 ס"מ

מורחים חמאה מומסת על העלה.

מפזרים תבלינים ועשבי תיבול לפי טעמכם האישי.

מה אני פיזרתי?

שום כתוש, פלפל שחור, ציץ גרוס, בצל ירוק-

אצבעות, שמיר, כוסברה קצוצה.

מגלגלים מצד הרוחב לאמצע מ-2 הצדדים כמו מגילה.

חותכים באמצע בין 2 חלקי ה"מגילה" בנקודת המפגש.

מבריזים יחד לבורג אחד.

מניחים בתבנית אופניש מרופדת בניר אפיה

חורצים חתכים בחלקים הקולטים של הבורג

מתפחים כ-20 דקות

מברישים בביצה טרופה ומפזרים תבלינים ועשבי תיבול-

כאן הוספתי גם שומשום וקצח

אופים ב 180 מעלות כחצי שעה



מקלות גבינה

כ 60 יחידות

4 כוסות קמח

200 גרם חמאה או נטורנה

300 גרם גבינה לבנה

1 מכפית מלח

1 כל שמרים

לציפוי:

ביצה טרופה

שומשום, קצח, פרג, מלח גס, פתית גבינה צהובה

מערבבים את כל הרכיבים יחד במיקסר

עד שמתקבל בצק נזח ומעט דביק.

משמנים קערה ומעבירים אליה את הבצק.

משמנים את פני הבצק מלמעלה.

מכסים בניילון ומתפחים שעה.

מרדדים על משטח מקומחלצלה בעובי של כ-2/1 ס"מ

חותכים למולבנים צרים וארוכים כ-1 ס"מ x 15 ס"מ

בעזרת סכין חדדה ללא משוננת.

סכין 2 ידית תעשי יופי את העבודה

מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה. אין צורך במרווחים גדולים.

משהים כ-15 דקות ומושחים בביצה טרופה.

מפזרים שומשום, קצח, פרג או מלח גס (עדינות עם המלח גס)

אופים ב-180 מעלות כ-14-12 דקות להשלמה נאה

אפשר לפזר מעט פתית גבינה צהובה כדקה לפני סיום האפיה



טוסט עלי פילו

עלי פילו

שמן למריחה בין עלי הפילו

גבינה צהובה

זיתים, פטריות, בצל, תירס וכו'

רוטב פיצה

לקוחים כ-3 עלי פילו יחד. מושהים מעט שמן בין עליה אחד לשני.

שמים ערימת פתית גבינה צהובה, זיתים, וכל תוספת אחרת שרוצים

ואפשר גם מעט רוטב פיצה. סוגרים מהצדדים ואז מלאים לטוסט שטוח.

שולחים לטוסטר.

אחרי שהטוסט מושהים מורחים מעט חמאה מעל ומפזרים תבלינים לפי

הטעם.

משאירים בטוסטר לעוד כ-2 דקות



גלילי לחם/ קדאיל במילוי גבינות

מראש אומרת-

הגליל קדאיל מורכב יותר להכין כי הוא קצת יותר קשה לעיצוב. אז אם בא לכם ללכת על בטוח, ותכרו על הקדאיל: (גם צול יותר)

אז איך מכינים?

מוציאים פרוסת לחם כמספר המנות הדרושות

מסירים את הקרום (הקשה)

מרדדים את פרוסת הלחם לפרוסות דקות ממש.

מניחים בצד בשקית שלא יתייבשו.

מכינים מילוי.

בקערה מערבבים גבינות חשוב שתהיה גם גבינת שמנת שתדביק את הגבינות האחרות כדי שתוכלו לעבוד.

ממליצה, 12-14 מנות.

1 גבינת שמנת נפוליאון, בטעם שתבחרו.

1.5 כוסות פיתית גבינה צהובה

1 כוס גבינה מלוחה מפוררת

מוסיפים לגבינות 2-3 שיני שום כתושות (אם בחרתם בגבינת שום ששיר, ותכרו על השום)

מערבבים לבלילה אחידה, כמו ממרח נוקשה.

מכינים את הגליליות:

מניחים מעט מילוי בקצה פרוסת לחם מרודדת בחלק הצר. מסדרים למעין נקניק ומגלילים לגלילית.

מניחים בצד ומכינים כך את כל הגלילים.

אם בחרתם בשערת קדאיל:

מפשירים את שערת הקדאיל לפני העבודה.

תולים חופן גדולה של שערת קדאיל ומשטחים על משטח עבודה באופן שלא יראו את משטח

העבודה, כוונתו שלא יהיו חורים.

מניחים מילוי בקצה. מגלילים תוך כדי הידוק.

הקדאיל בתחילה ידבק לגבינות ואחר כך יהיה קצת יוצר קשה לגלל.

מכינים את כל הגלילים.

מחממים שמן במחבת השמן צריך להיות בגובה הינוני, משהו כמו 1.5 ס"מ גובה.

בעוד השמן מתחמם, מכינים 2 קערות.

קערה ראשונה: ביצים טרופות, תלוי בכמות הגלילים. כ-4 ביצה לכל 2-3 גלילים.

קערה שנייה: פירורי לחם מוצהבים

טובלים כל גליל בביצה טרופה גם בצדדים כדי לאטום את המילוי.

מגלילים בעדינות בפירורי לחם, טובלים גם את הקצוות בפירורי לחם.

מוודאים שהגלילים עטופים היטב בפירורי לחם.

כשהשמן חם (מבחן הגפרור) מניחים בתוכו 2-3 גלילים בכל פעם,

כדי שלא יהיו צפופים וניתן יהיה להפוך את הגלילים.

מטגנים כדקה מכל צד עד להשחמה נאה.

מוציאים מהשמן ומניחים על נייר סופג.

מגישים חם, והכי טוב ישר מהמחבת אבל בכמות גדולה צה בתי אפשרי.

אפשר לחמם על פלטה. אבל לא יהיה פריך באותה מידה.

מומלץ להגיש עם רוטב פיצה



תפוז"א ממולא מוקרם

6 תפוז"א כינוני

3 כפות גזושות גבינת שמנת שום שמיר (נפוליאון

של תנובה למושל)

פתית גבינה צהובה

לרטיב המוקרם

1 שמנת לבישול

3/4 כוס חלב

2 כפות גזושות אבקת מרק פטריות או שקית

רוטב פטריות

1/4 כוס פתית גבינה צהובה



שטפים היטב את תפוזי האדמה. מבשלים במים כשהם בקליפתם עד ריכוך חלקי.

הם צריכים להיות רכים מספיק שיהיה אפשר לרסק את התוכן שלהם אבל לא רכי מדי שלא ישברו בעת הריקון.

מוציאים מהסיר ומקררים שיהיו בטמפרטורת החדר. ומוציאים את תפוזי האדמה לחצי-2 סירט מכל אחד

בעצרת כל מרוקנים בזהירות את הסירות ומשאירים שוליים של כחצי ס"מ.

מעבירים את מה שרוקנו לתוך קערה. ומרסקים פירה ומוסיפים פתית גבינה צהובה וגבינת שמנת ומערבבים היטב

ממלאים בעדינות את תפוזי האדמה המרוקנים עד לגובה הדפנות

אם נשארת מליט מניחים ב-3. תמיד ישאר מכיון שהתוספות תופסות נפח במליט.

ככל שמכינים כמות גדולה יותר- השאירית גדלה בהתאם נשתמש בהם לעוד משהו- טעים!

מניחים בתבנית ומכניסים לתנור בחום של 190 מעלות ל-10 דקות

מפזרים פתית גבינה צהובה ואופים עוד כ-4 דקות להמסה והשלמה של הגבינה הצהובה

בזמן שתפוזי האדמה בתנור, מכינים רוטב מוקרם

בסיר קטן שמים את רכיבים הרוטב ומבשלים על אש בנמוכה תוך כדי ערבוב להמסה מלאה של הגבינה הצהובה

ועד לקבלת רוטב מוקרם חלק.

מוציאים את תפוזי האדמה מהתנור.

מניחים לכל סוגד בזהירות ויוצקים מהרוטב החם מעל למנות.

כדורי פירה מטוגנים-

ניצול שאריות פירה

ומה עם שאריות המליץ?

מהן נכין את אלו

מכדררים את המליץ שנותרה לכדררים

הגוזל- תלוי בכך

מכינים קערה עם ביצה טרופה

קערה נוספת עם פירורי לחם מוזהבים, בעדיפות לפנקו

טובלים את הכדור בביצה ולאחר מכן בפירורי הלחם לצפייה מלא

מציפים כך את כל הכדורים.

בסיר קטן שמים שמן לטיגון עמוק.

כשהשמן חם דיו על פי מדדק הקיסם (בעדום של בועות קטנות של שמן סביב הקיסם) מכניסים כדורים

בזהירות ומטגנים כ-1.5 דקות להשלמה נאה

אם הכדור מתפוצץ מעט - זה בסדר

מגישים כמות שהזא או עם רוטב מוקרם מהמתכון הנ"ל

אפשר כמובן להכין מראש פירה לכדורים קלי להכין תפוז"א ממולא.



בוריקטס גבינות

מתכון לכ-40 יחידות

לבצק:

3.5 כוסות קמח

2 ביצים מ

125 גרם חמאה או נטורין

1 אבקת אפיה

1 כפית מלח

1 גביע שמנת חמוצה 200 מ"ל 15% שומן

למילוי:

250 גרם גבינה טאב טעם

1 כוס גבינה מלווה מגוררת (בולגרית למשל)

1.5 כוסות פתית גבינה צהובה

מעט מלח

מעט פלפל שחור

1 כל שמיר יבש

3 שיני שום כתושות



מכינים בצק:

מערבבים בקערית מיקסר את כל רכיבי הבצק עד שמתקבל

בצק אחיד.

אם הבצק דביק - מוסיפים עוד מעט קמח.

אם הוא יבש מדי ולא מתאחד מוסיפים מעט מים.

מעבירים את הבצק לשקית ומקררים כשעה וחצי.

מכינים למילוי:

מערבבים את כל רכיבי המילוי מתערובת אחידה.

מוציאים את הבצק מהמקרר

מחלקים ל-2 חלקים כדי שיהיה קל יותר לרדד

מרדדים לעלה בעזרי של כחצי ס"מ.

שמים מעט מלית בחצי אחד של כל עיגול

סוגרים לחצאי עיגולים.

צובטים את הקצוות.

מניחים בתבנית אפיה מרופדת בניר אפיה. אפשר די צפוף.

מורחים ביצה טרופה ומפזרים שומשום

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות להשלמה נאה.

פיצה ספגטי

גיוון מבורק לפיזה

תבנית, 84 או 2 תבניות עגולות בינוניות, או 4 אינץ' קצרות

וחבילת ספגטי מבושלת על פי הוראות היצרן במי מלח

4 ביצים

וכל מלח

לרוטב עגבניות

ורסק עגבניות גדול

4 שיני שום

מלח

פלפל שחור

3 כפות סוכר חום

2 כפות אורגנו

3/4 כוס שמן

2 כפות מיוץ

מים לפי הצורך

פרוסות גבינה צהובה או פתיתי גבינה צהובה



מסוננים את הספגטי ושוטפים במים קרים.

מערבבים עם הביצים והמלח

משטחים בתבניות לפי בחירה, מרופדות בניר אפיה.

אופים ב 180 מעלות 20 דקות

טוחנים את כל רכיבי הרטב לרוטב חלק. טועמים ומתקנים תבולות לפי

הצורך

מורחים בתבנית על הספגטי האפוי

מפזרים פתיתי גבינה צהובה

או שמניחים פרוסות גבינה צהובה צמודות זה לזה על כל התבנית

מפזרים אורגנו, זיתים או מלח שרובים. אפשר גם רק גבי"3

אופים עוד כרבע שעה עד להמסה מלאה של הגבינה ובעצום שלה.

מגישים חם

נפרס בקלות

סלט יוני ברוטב שום



מכינים ברוטב:

2/1 כוס מיונץ

2/1 כוס מים

2 כפות חומץ

מלח

פולס שחור

3 כפות סוכר

6 שיני שום

1/4 פולס אדום

טוחנים את כל רכיבי הרוטב בקנדר

עד לקבל רוטב חלק.

מרכיבים את הסלט (בסמוך להגשה)

שמים את כל רכיבי הסלט בקערה

יוצקים את הרוטב על הסלט. מערבבים ומגזשים.

1 ראש חסה שטופה וקצוצה

3 מלפפונים דקים פרוסים לטבעות ברוטב של כסטימטר

12 עגבניות שרי חצויות - עדיף מלון תמר

1 כוס טבעות ציית שחורים

1.5 כוסות קוביות גבינה מלוחה

1 כוס קוביות גבינת חלווי (לא חזקה)

פירורי לחם מוצהבים לצפוי גבינת החלווי

קמח לצפוי גבינת החלווי

1 ביצה טרופה לצפוי גבינת החלווי

שמן לטיגון גבינת החלווי במחבת

מתחילים בהכנת קוביות גבינת החלווי -

טובלים את קוביות הגבינה בקמח ולאחר מכן בביצה.

לכסוף טובלים בפירורי לחם עד שהקוביות מצופות היטב

מלח הצדדים בפירורי לחם.

מטגנים את קוביות הגבינה בשמן עד להזהבה נאה.

מוציאים ומניחים על נייר סופג.

פשטידת ברוקולי וגבינות

3 תבניות אינאליש קצרות

או 24 מאפינס אישיים

בקבוק פילו - לבחירה

1 שקית ברוקולי קפוא, מופשר וחתוך לחתיכות קטנות

2 בצלים בינוניים קצוצים דק

250 גרם גבינה מלוחה. אני השתמשתי בכנען

1 גביע 250 גרם גבינה לבנה 5%

1 גביע 250 גרם קוטג' 5%

6 ביצים

1.5 כוסות קוואקר חצי מעובד, אפשר קמח חזזז

מלח

1 כף אבקת מרק בצל



מפוררים את הגבינה המלוחה

מערבבים את כל הרכיבים בקערה גדולה. מערבבים היטב.

מרפדים תבניות אינאליש בניר אפיה

או משמנים תבניות מאפינס במעט שמן

יוצקים מהתערובת ומשטחים

אופים ב 180 מעלות כ-50 דקות להשחמה נאה והתייצבות

מאפינס אישיים אופים כ-20 דקות להשחמה נאה

לגיוון:

מרפדים את התבנית בעלי פילו ומגזזים שמים את המילוי.



פיצה על פיתה טחינה- פיצה ללא גלוטן

מתכון ל 2 פיצות עגולות בתבנית עגולה בינונית

לכסיס:

4 ביצים

8 כפות טחינה גולמית

1 אבקת אפיה

קמח צ'ול מלח

טוחנים הכל במקל עד שמתקבלת תערובת סמיכה.

מרפדים 2 תבניות בניר אפיה ויוצקים את התערובת פנימה.

משטחים

אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות עד שמתנפש

מורחים ברוטב פיצה

מפזרים גבינה צהובה, מלוחה מנוספת

מחזירים לתנור לבערך 5 דקות להמסה מלאה של הגבינה



בורקס עלי פילו

כל בורקס 2 שכבות בצק

הכנה פשוטה מאוד.

בצק פילו בשתי שכבות

למילוי: קוטג', קוביות בולגרית מעט גבינה צמנדית, פטריות בצל.

אפשר גם צינים או כל ירק אחר שנראה לכם מתאים לטעמים.

חותכים 2 שכבות בצק פילו אחד על השני לריבועים בגודל הרצוי.

מערבבים את רכיבי המילוי. שמים מהמילוי במרכז הריבוע וסוגרים למשולש.

חשוב לסגור את הבורקס טוב בצדדים שהמילוי לא יברח החוצה. מרטיבים במעט מים את שולי הבצק ומהדקים היטב.

מושחים בקיץה טרופה ומפזרים שום או פרג

אופים ב 180 מעלות כ-12 דקות להשחמה.



שקלולי שום וגבינה

קצק-

כל קצק שמרים שיש לכם ללחמניות יעבוד.

אחרי התפחת הקצק, מחלקים לחלקים מרדדים כל חלק לעלה ולבני בעובי של כחצי ס"מ. מפזרים גבינה צהובה מגורדת בנדיבות...אל תתקמצנו!

מגלגלים לרולדה מהודקת. צובטים את נקודת הסיום, קצה הקצק, לכל האורך. בסכין חדה ומשוונת, פורסים לשבולות ברוחב של כאצבע וחצי

משכיבים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מכינים רוטב:

2 כפות מיונץ

1 כף שמן

1 ראש שום מפורק

מלח

פלפל שחור

מעט צילי מתוק (רוטב)

טוחנים הכל יחד ואז מוסיפים מעט עשבי תבואה לפי הטעם. אני שמתי רוזמרין וכוסברה.

מורחים על השבולות

משהים להתפחה של כעשרים דקות

אופים כ-180 מעלות כעשרים דקות להשלמה נאה.



לחמניות חלביות ממולאות קצת אחרת

1 כף מלח

1 קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

3 כפות סוכר

1.5 כוסות חלב בטמפרטורת חדר

1 ו/4 כוסות מים

150 גרם חמאה מומסת

שמים בקערית מיקסר את המלח

מעליו את יתר הרכיבים ומעבדים במשך מספר דקות לבצק רך, גמיש ולא דביק.

מושחים במעט שמן ומכסים בניילון להתפחה עד להכפלת הנפח.

מחלקים את הבצק ל-24 חלקים.

מגלגלים כל חתיכה לכדור.

מרפדים 2 תבניות חד פעמיות בניר אפיה

מונחים בכל תבנית 12 כדורים במרווחים של כ-3 ס"מ זה מזה.

מכסים בניילון ומפזרים כ-20 דקות

מושחים בקיבה טרופה ושווהים לתנור לאפיה של כ-18 דקות ב-180 מעלות

מוציאים מהתנור ומחכים מספר דקות שהלחמניות לא תהיינה רחוחות

לאחר שהלחמניות התקררו מעט, מוציאים חלק מכל לחמניה בעזרת סכין על מנת ליצור גומה, בור.

מכינים מילוי:

הכמות לא מדויקת, שמים לפי מה שרוצים אין כאן כלל

מערבבים בקערה גבינת שמנת (אפשר בטעמים) עם גבינה מלווה

מפוררת ופיתית גבינה 3.

אפשר להוסיף ציטריים/פטריות/קוביות פלפל אדום/בצל מטוגן או כל דבר

אחר שתרצו

מונחים כל גדושה של מלית בכל גומה וסוגרים בחלק שהוצא. לוחצים כדי

להדק קצת

מפזרים פיתית גבינה צהובה מעל, אפשר עם אורגנו שמיר וכיוצ"ב

ואופים עוד כמה דקות להמסת הגבינה הצהובה שמעל ללחמניות



בקצונות

שמים בקערה את רכיבי הקצנ'ל' הסדר

מפעלים את המיקסר אולשים ביד במשך כמה דקות

עד שמתקבל בצק אחיד וחלק, ומעט דביק.

אם הקצק דביק ממש מוסיפים מעט קמח.

משמנים קערה היטב ומניחים בה את הקצק עד להכפת הנפח.

מתכון [2] יחידות בגדול בינוני

1 כפית מלח

2/1 קילו קמח

1 כף שמרים יבשים

1 ביצה

1.5 כוסות מים פושרים

2 כפות סוכר

1/4 כוס שמן זית

1/4 כוס שמן רגל

מילוי:

רוטב פיצה מוכן או כל רוטב פיצה ביתי

תערובת גבינות מגורדות - צהובה, מוצרלה, מלוחה. אפשר גם רק צהובה.

זיתים, פטריות, בצל, תירס או כל תוספת אהובה אחרת

מקמחים היטב משטח עבודה.

מרדדים חתיכת בצק מקומחת היטב לעלה בעובי של כ 3 מ"מ.

קורצים עיגול בקטר של כ 13-14 ס"מ.

מורחים ברוטב פיצה ומשאירים שוליים של כ 1 מ"מ ללא רוטב סביב העיגול.

מניחים במרכז גבי"ן 3 מתוספת. סוגרים ומחדקים היטב בחיבור.

מתפחים את הקצונות כ-15 דקות

מורחים בקיבה טרופה ומפזרים שומשום.

למראה כפרי יותר, מוותרים על הביצה ומורחים מעט מים.

ללא שומשום.

מפזרים מעט קמח לפני האפייה

אופים ב 180 מעלות כ-20 דקות להשלמה נאה



קסרול - מאפה פסטה עם גבינת וטונה

אחד הדברים שגדלתי עליהם.

מאפה טעים, פריך ומלוחה כמו שרק פסטה שנאפתת יודעת להיות.

השילוב עם הטונה הוא נהדר.

מי שלא אוכל חלב עם דגים יכול להשמיט את הדג, אבל אז זה כמעט פסטה

מוקדמת אפויה, לא אותן דבר

1 חבילה פסטה מבוסלת לפי הוראות היצרן.

1 שמנת לבישול או 1 גביע שמנת חמוצה

1.5 כוסות גבינה פתית גבינה צהובה + עוד קצת לפיצור למעלה

1 קוטג' 5%

2 טונות בשמן

מלח

2 כפות אבקת מרק פטריות

מסננים את הפסטה מנוזלי הבישול.

מוסיפים קוטג', שמנת, אבקת מרק, גבינה צהובה, מערבבים.

מסננים את הטונות מרוב השמן, מפוררים ומוסיפים לתערובת

אפשר לאכול בלי אפיה, אבל חבל לפספס את הפריכות של החלק העליון.

מרופדת בניר אפיה 4 יוצקים לתבנית עגולה עמוקה או תבנית

אופים ב 180 מעלות כ-15 דקות. מגבירים את החום ל 200 מעלות ואופים עוד כ-

5-6 דקות להשלמה נאה.

מפזרים פתית גבי"ן 3 ואופים עוד 3 דקות להמסה של הגבינה.



תפולזי אדמה מוקרמים

מתחילים בקישל התפולז אדמה
בסיר גדול שמים תפ"א בקליפה. מכסים במים ומוסיפים מלח
מבשלים כ-25 דקות.
מבקים את האש ומשאירים את תפולזי האדמה בסיר
עד שהמים מתקררים.
מקלפים את הקליפה- היא מקלפת בקלות אחרי הקישל

מניחים ב-33 ומכנים רוטב:
בסיר קטן מטגנים בצץ קצוץ גס בשמן עד להשחמה קלה.
מוסיפים פטריות חתוכות. מטגנים עוד כדקה.
מוסיפים שמנת לבישול וחלב. מבשלים כ-3 דקות תוך כדי ערבוב.
מוסיפים מלח, פלפל שחור ואגוז מוסקט (לא חובה)
מוסיפים אבקת מרק פטריות או לחלופין מוהלים קורנפלור במים קרים
להמסה מלאה ומוסיפים לסיר.
מערבבים היטב עד שמתקבל קרם חלק. מבשלים עוד כדקה.
מסירים מהאש ומוסיפים 1 ורבע כוסות גבינה צהובה.
מערבבים להמסה של הגבינה הצהובה.
את יתר הגבינה הצהובה שומרים ב-33

מרפדים תבנית בניר אפיה. פורסים את תפולזי האדמה לפרוסות
בעובי של כ-2/3 סנטימטר.
מסדרים שכבה של תפולזי אדמה ויוצקים מעט מהרוטב
באופן שיכסה את כל תפולזי האדמה, אבל לא צריך לכסות לגמרי.
מסדרים עוד שכבת תפולזי אדמה ושכב רוטב. מסיימים בשכבת רוטב.
מכסים בניר כסל ואופים בתנור בחום של 200 מעלות כ-25-30 דקות.
מסירים את נייר הכסל ומבצרים את יתרת הגבינה הצהובה.
אופים מגוללה למסה והשחמה של הגבינה הצהובה.



רוטב מוקרם רב שימושי

לרוטב המוקרם:

1 שמנת לבישול 500 מ"ל
1 כוס חלב
25 גרם חמאה
1 כוס פתית גבינה צהובה
3 כפות גדושות אבקת מרק פטריות

מבשלים את כל הרכיבים יחד עד שמתקבל
רוטב אחיד וסמיך

ברוקולי:

שקית ברוקולי קפוא.
חבלה גבינת חלווי.

שמים את הברוקולי בקערה ומעירים מעליו מים רותחים.
לא מבשלים כדי שהצבע הירוק הרענן ישתמר
וכדי לשמור על פריכותו של הברוקולי.
משהים לכחמס דקות ומסנונים.

מטגנים קוביות חלווי בשמן

אפשר בשמן עמוק

אנן נתתי רק צליה בשמן לא עמוק.
הספיק. החלווי היה רך וטעים.

בהגשה שמים ברוקולי בקערה
ומערבבים עם קוביות חלווי חם.
יוצקים מרוטב המוקרמים מעל לברוקולי ומגזשים

רבילי:

מבשלים רבילי לפי ההוראות.
יש בחוברת שלי של שבועות מתכוון להכנה לבד.
מסנונים
שופכים מיד את הרוטב החם מעל ומגזשים

תפ"א:

מבשלים קוביות תפ"א עד לריכוך כמעט שלם.
מעבירים לתבנית.
יוצקים מהרוטב מעל לתפולזי האדמה
מפזרים פתית גבינה צהובה
אופים מכוסה כחצי שעה.
פתחים את הכיסוי ב-5 דקות אחרונות.

לסלמון:

שמים מנת פילה סלמון בתבנית
משמנים היטב
ממליחים, בעדיפות למלח ממטחנה

שמים מעט פלפל שחור

שום כתוש

טימן

רוזמרין

מעט צילי מתוק

צולים בתנור להשחמה.

בהגשה יוצקים מעל מנת הסלמון מרוטב המוקרמים



עוגת גבינה מתוק-מלוח

בסיס

מערבבים פירורי ביסקויט ובייגלה
עם חמאה מומסת ומשטחים
במהדק בתבנית מרופדת בניר אפיה.

לשכבת הגבינה:

מקציפים שמנת מתוקה לקצפת יציבה.
מוסיפים פודינג גבינה ואבקת סוכר

ממיסים שוקולדים ומוסיפים.

מערבבים היטב

משטחים מחצית מכמות תערובת הגבינה
מעל לשכבת הבסיס

מורחים ריבת חלב בעדינות מעל לשכבת הגבינה
ומכסים בתחת תערובת הגבינה

מפזרים תערובת של פירורי בייגלה וביסקויט קרמל
אפשר לקשט בבייגלה מצופה שוקולד חלב

מקפיאים להתקשות

מוציאים מהמקפיא ומשהים על השיש כמה דקות
פורסים בסכין חדדה ולא משוננת. רצוי בסכין לעוגות

אפשר להכין מנת אישית

פשוט מרכיבים באמתה צורה בתבנית אישית

מתכון לתבנית בינונית קטנה 14x

לבסיס:

150 גרם פירורי ביסקויט כהה

50 גרם פירורי בייגלה

200 גרם חמאה מומסת

לשכבת הגבינה:

1 שמנת מתוקה

350 גרם גבינה לבנה

150 גרם שוקולד לבן חלבי

2 טבלאות שוקולד קליק לבן עם עוגיות אוראו

2/1 כוס אבקת סוכר

1 פודינג וניל

1 כוס ריבת חלב

לפיזור מלמעלה:

50 גרם פירורי בייגלה

50 גרם פירורי ביסקויט כהה בטעם קרמל



מתוקים

פשיטת אטריות מתוקה

2 תבניות אינץ' קצרות

250 גרם חבילה אטריות שטוחות רחבות מבוסלות לפי
ההוראות ומסוננות

מוסיפים לאטריות:

250 גרם גבינה לבנה

1 שמנת מתוקה

1 שמנת חמוצה

4 ביצים

1/2-3/4 כוס סוכר

1 כפית קינמון

1 כוס אגוזים חתוכים משימורים

50 גרם חמאה מומסת

מערבבים הכל בקערה

יוצקים לתבניות מרופדות בניר אפיה

אופים ב 180 מעלות כשלוש רבעי שעה

אפשר לפזר אבקת סוכר בהגשה

גיוון:

לפי האפיה מפזרים קורנפלקס מרוסק קלות + סוכר וקינמון.

עוגת גבינה רבע לשבע, ללא אפיה

הכנה:

מקציפים שמנת מתוקה לקצי יציב ומוסיפים אבקת סוכר.

מקציפים עוד קצת ומוסיפים גבינה.

מחלקים ל-2. לחלק אחד מוסיפים פודינג ונול ולחלק השני

ממרח רבע לשבע או תחליף אחר.

טובלים ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים בשורה

בתבנית מרופדת בניר אפיה.

טובלים רק מה שצריך לשכבה הראשונה. מורחים מהקרים הכהה על

הביסקויטים שבתבנית.

טובלים ביסקויטים כהים בקפה ומסדרים שכבה אחידה

מעל הקרים הכהה.

מורחים את הקרים הקהיר מעל הביסקויטים הכהים.

טובלים עוד ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים מעל לקרים הקהיר.

מכינים ציפוי:

מוסיים שוקולד עם ריב' תוך כדי ערבוב עד שמתקבל גלאש חלק.

יוצקים על העוגה ומשטחים בעזרת כף.

מפזרים קרוקנט מעל גלאש.

מעבירים למקרר להשהייה של לילה לפחות

העוגה משתכללת אחרי שהות של כ- 12 שעות במקרר ונפרסת טוב יותר.

העוגה נשמרת היטב במקרר לשבוע ובהקפאה לחודש ויותר.

שרולו ביסקויט בהיר

חצי שרולו ביסקויט

קפה חם - מים רותחים + קפה וסוכר

500 גרם גבינה לבנה

1 שמנת מתוקה להקצפה

1.5 כוסות אבקת סוכר

1 פודינג ונל-6 כפות

1 כוס ממרח רבע לשבע

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר או חלב

125 מ"ל ריב' (לא של מכירת), ממכרות

1 יחידה בלי להוסיף מים

קרוקנט אגוזי לוז



כוסות מוס גבינה - בלונדי קרמל מלוח

כ-25 כוסות מוס

1 שמנת מתוקה

1 גבינה 5% 350 גרם

250 גרם קרם וניל משוכח

1 חפיסה שוקולד בלונדי במילוי קרמל

מלוח 2 כפות שמן

2/1 כוס אבקת סוכר (או יותר לפי הטעם)

פירורי עוגיות בטעם קרמל

מפזרים פירורי עוגיות בתחתית הכוסיות.
שומרים חצי מהכמות לפיצור מעל למוס.

מקציפים שמנת מוקה לקציציבה.
מוסיפים גבינה, אבקת סוכר וקרם וניל.
מקציפים יחד.

ממיסים שוקולד בלונדי עם שמן ומוסיפים למוס.
עוד ערבוב שהשוקולד יתערבב במוס - וזהו.

ממלאים שקית זילוף במוס. אפשר עם או בלי צנטר.
מזלפים מוס לכוסיות מעל לפירורים.
מפזרים פירורי עוגיות מעל למוס.

שומרים בקירור לשלושה ימים
בהקפאה מעבר לזה.
מפשירים לפני ההגשה.



רולדת שוקולד וריבת חלב

לרולדה:

4 ביצים 3 מופרדות

3/4 כוס סוכר

קמח מלוח

2/1 כוס קמח

2 כפות קקאו

לאריחה על הרולדה:

3 כפות ריבת חלב

לקרם:

1 שמנת מתוקה 250 מ"ל

1 כוס ריבת חלב

3 כפות פודינג וניל

לציפוי:

150 גרם שוקולד חלקי

3/1 כוס שמנת מתוקה

מעט ריבת חלב לזילוף

קרוקנטאוז - אופציונלי

הכנה:

מקציפים חלבונים עם קמח מלוח. כשמנתקל קציף קל

מוסיפים סוכר בהדרגה תוך כדי ערבול במהירות

הגבוהה ביותר עד שמנתקל קציף בזהק ונוקשה.

מורידים את מהירות ההקצפה ומוסיפים את יתר הרכיבים,

בערבול במהירות נמוכה מאט.

שטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה

מניחים בתבנית תנור ואופים ב 180 מעלות כ-15 דקות עד שהעוגה יבשה.

מוציאים מהתנור.

הופכים את העוגה על מגבת נקיה ומאלאים את הרולדה עם המגבת.

משהים כ-2 דקות לפתחים.

מורחים 3 כפות ריבת חלב על הרולדה.

מכינים מלוח:

מקציפים שמנת מתוקה לקציציבה ומוסיפים פודינג וניל.

מורחים על העוגה מעל הקרם שמרחני.

מורחים שכבה לא עבה.

את הקרם שנותר - אם נותר ננצ'...בהמשך.

מאלאים בצהירות את הרולדה ומעבירים להקפאה של כעשר דקות.

מכינים ציפוי:

ממיסים שמנת מתוקה עם שוקולד תוך כדי ערבוב עד לקבלת ג'אוש חלק.

יוצקים בצהירות על הרולדה במרכז ומאפשרים זליגה לצדדים.

מזלפים פסים של ריבת חלב מעל.

מלחמים מעט את ריבת החלב אם היא נוקשה.



בראונים קפוצ'ינו חלבי



לבראונים:

- 6 ביצים
- 1.5 כוסות שמן
- 2 כוסות סוכר
- 1 כוס שמנת מתוקה
- 1 כוס קקאו
- 1 כף אבקת אפיה
- 2 כוסות קמח

לקרם:

- 250 גרם קרם קפוצ'ינו
- לציפוי:
- 250 גרם שוקולד חלבי
- 2 כפות שמן
- 2 כפות קרם קפוצ'ינו

מערבבים את כל רכיבי הבראונים במיקסר משטחים בתבנית חד פעמית ענקית מרופדת בניר אפיה. אופים ב 180 מעלות בתנור שלחום מראש כ-25-20 דקות להתייבבות. אפית יתר מייבשת את העוגה. מצננים את העוגה לאחר שהעוגה הצטננה מורחים את מלית הקפוצ'ינו מעל לעוגה. מקררים במקרר כחצי שעה מכינים ציפוי: ממיסים שוקולד חלב עם שמן וקרם קפוצ'ינו. מחכים שלא יהיה רותח [חשוב מאוד כדי שלא יימס את הקרם ויתערבב איתו]. יוצקים מעל לקרם ומשטחים על כל העוגה בכל אפשר לציף פסים משוקולד חלבי מומס לאחר שהציפוי מתייבש פורסים קפואלומצה עם סכין חדה ולא משוננת

עוגת גבינה בחושה בארומה של שקדים



מתקבלת כמות גדולה, אפשר להכין חצי כמות
48 קאפקייקס במנג'ט מספר 5
או 4 פסי אינגליש ארוכים
או 2 תבניות עגולות בינוניות

שקית אבקת אפיה
2.5 כוסות סוכר
3 ביצים מ
כוסות שמן 1.5

500 גרם, 2 גביעים, גבינת ריקוטה
500 גרם גבינה לבנה 5% או 9%
1.5 כוסות חלב

3 כפות למרק תמצית שקדים, או יותר לפי הטעם
(רצוי לטעום את הבצלה אחרי שהיא מוכנה ולהוסיף אם רוצים)
200 גרם שוקולד לבן מומס
לקישוט:

שקדים מולבנים פרוסים

אבקת סוכר לזריה אחרי האפיה



שמים בקערה גדולה את כל רכיבי העוגה. מערבבים היטב במטרפה. אפשר כמובן להכין במיקסר, אבל חבל לאלוך אותן. מערבבים עד שתתקבלת בצלה חלקה וסמיכה. מוואים בתבניות שקעים מרופדים במנג'טים או בתבניות אינגליש. מפזרים שקד מולבן פרוס אופים ב 180 מעלות קאפקייקס כ-18-20 דקות להשחמה אינגליש- 45 דקות להשחמה נאה והתייבבות. תבניות עגולות כמו האינגליש. העוגות צריכות להיות קפוצ'ינו למגע כשהן מוכנות מוציאים מהתנור ונותנים להם הטחה קטנה על השיש כדי לשחרר בועות אוויר ולשמור על הגובה אם הן צונחות מעט אחרי הצינון, זה בסדר גמור מצננים ומפזרים אבקת סוכר מעולה בהקפאה משך האפיה עשוי להשתנות תנור אחד לשני

פנקייק יוגורט

2 יוגורט טבעי 200 מ"ל כל אחד
3 ביצים m
כוס סוכר (או יותר לפי הטעם) 1/2
4 סוכר וניל
2 כוסות קמח
1 אבקת אפיה
2 כפות שמן



טורפים בקערה את כל הרכיבים לבנולה אחידה ללא גושים.
מחממים מעט שמן במחבת צריך ממש מעט במחבת טפולן טובה.
מעבירים מהבנולה למרכז המחבת בערך מצקת לא גדולה או פחות -
תלוי בגודל שרוצים. אפשר גם להכין אותם מיני-קטנים.
אני מצלפת משקית זילוף עם חור קטן. לוחצת למרכז המחבת ומאפשרת לבנולה להתפשט
עד לגודל שאני רוצה ואז מפסיקה.
מטגנים כ-2 דקות עד שנוצרים חורים בחלק העליון של הפנקייק והוא כבר לא ממש רטוב
ונתן להרימו ולהפוך.

כדאי לכסות את המחבת ברדיד אלומיניום בעת הטגון בצד הראשון. הכיסוי יביא פיזור
אחיד של חום וממלא פנקייק שמוכן בהן בשוליים והן במרכז.
הופכים בזהירות בעזרת תרוד ומטגנים עוד כחצי דקה להשחמה של הצד השני.
מגשים עם סירופ מייפל, סירופ שוקולד, או- וזה אני הכי אוהבת- תערובת של שתינה גולמית וסילאן

עוגת גבינה פיסטוק

מתכון לתבנית אינץ' 10x10 ארוכה

כ-10 יחידות בייסקוויט בטעם פיסטוק. אפשר גם
רגיל אם אין. אבל עדיף הירוק.
חלב טבעי של הביסקוויטים
500 מ"ל שמנת מתוקה
1/2 כוס חלב
1/2 כוס אבקת סוכר
(או יותר לפי טעם מתוק יותר).
אפשר להוסיף אחרי טעימה כשהתערובת מוכנה)
1 פודינג וניל
250 גרם גבינה לבנה 5%
סזמארג שוקולד לבן מומס בכלי שמן
מספר טיפות תמצית בטעם פיסטוק
(אפשר גם בטעם שקדים),
שימאלב לא לשים יותר מדי.
טעמו אחרי ששמתם מעט והוסיפו לפי הצורך
כיש תמצית ממש מרוכזת ויש שהרבה פחות
טיפה צבע מאכל ירוק
1 כוס פיסטוק קלוי גרוס
לציפוי:
150 גרם שוקולד חלב לבן
3 כפות שמנת מתוקה
פיסטוק קלוי גרוס



הכנה:

מניחים בתבנית בייסקוויטים טבולים בחלב לשנה אחת.
מקציפים שמנת, חלב, וסוכר לקציציצה.
מוסיפים גבינה, פודינג ושוקולד לבן חלבי מומס.
מחלקים את התערובת ל-2
חצי אחד משאירים כמו שהוא
לחצי השני מוסיפים תמצית פיסטוק, צבע מאכל
ופיסטוקים קלופים גרוסים.

מורחים את התערובת הירוקה על הביסקוויטים שבתבנית.
מישרים לשכבה אחידה
שוב טבולים בייסקוויטים בחלב ומניחים על השכבה הירוקה
מורחים את התערובת הלבנה על הביסקוויטים.
מישרים לשכבה אחידה
מסיימים בשכבה נוספת של בייסקוויטים טבולים בחלב.
הפעם לוחצים אותם מעט לתוך המוס כדי שלא יבלטו יותר מדי
מעל שפת העוגה.
מקפאים היטב.

לאחר הקפאה כשהעוגה קפואה ממש מחוצים אותה בעדינות
מהתבנית על ידי משיכה של דפנות התבנית מהעוגה.
מניחים הפוך על מגש כשהחלק התחתון למעלה.
מכנים ציפוי:

ממיסים שוקולד עם שמנת ג'אנאש. ממתנים שלא יהיה רמת ויוצקים
על העוגה מכיוון האמצע כדי שיהיו לצדדים.
מפזרים פיסטוק קלוי גרוס ומחזירים להקפאה
עד לשעה וחצי לפני ההגשה
שעה וחצי לפני ההגשה מעבירים ל-
פורסים בסכין חדר

כוסות מוס גבינה וגנאש שוקולד

למוס:

1 שמנת מתוקה

1 גבינה 500 גרם 5%

2 שוקולד לבן חלב

2/1 כוס סוכר (אפשר להפחית)

2 כפות פודינג וניל

מקציפים שמנת לקצף יציב ומוסיפים גבינה, שוקולד,

סוכר ופודינג

ממלאים בכוסית לגובה 2/3

לשוקולד:

200 גרם שוקולד חלב

100 מ"ל שמנת מתוקה

ממיסים יחד גנאש

בעדינות יוצקים מעט מעל כל מוס ושטחים לכיסוי

מלא

שומרים בקירור ליומיים-שלושה

בהקפאה לתקופה ארוכה

קרם שני קצת אחרת

חבילה בצק עלים מרודד, מופשר חלקית לרמה

שנית לפיתוח את הגלילים שלו ולפרוס. אם הוא

מופשר ממש קשה קצת להיעסק עם החיתוך

1 שמנת מצוקה להקצפה 500 מ"ל

1 כוס ריבת חלב איכותית

200 גרם שוקולד חלב לבן

3 כפות פודינג ריבת חלב

לגנאש:

200 גרם שוקולד מריר

100 מ"ל קצפת חלבית

לקישט:

קרוקנט אגוז

שוקולד שמרינג הרמון או שוקולד שמרינג רוזמרי

חותכים את בצק העלים לריבועים שווים

מניחים בתבנית ודוקרים במזלג

אופים כ 180 מעלות להשחמה קלה, עד שמובן

מקררים

אם נפרדים חלקים משכבת הריבועים זה בסדר,

מסירים אותם

מכינים מלינג:

מקציפים שמנת לקצף יציב. מוסיפים שוקולד לבן מומס

+ ריבת חלב+ פודינג. אמורה להתקבל תערובת נוזלה

לצינול, אבל לא רכה.

אם התערובת נוקשה מדי- מוסיפים מעט חלב.

מעבירים לשקית צינול ומלפים על מחצית מהריבועים.

מכסים במחצית הריבועים שנותרו.

מכינים גנאש-

ממיסים שוקולד מריר ושמנת לגנאש חלק.

בעזרת כף יוצקים מעט גנאש על כל ריבוע עליון

ממיסים שוקולד הרמון ומלפים מעל לגנאש

מפזרים קרוקנט

מקפיאים ומוציאים מההקפאה מספר דקות לפני ההגשה



גלידה ונתן ריבת חלב עם צ'אנקים של שוקולד אגוזים ושקדים

גלידה במרקם כחולני

טעמה מוצלחת כזו שמחממת מהר מאוד מהצחית ומהמקפיא!

ל-3 ליטר גלידה

6 ביצים מופרדות

3/4 כוס סוכר

500 מ"ל שמנת מתוקה

1 צנצנת חלב מרוכז

1 צנצנת ריבת חלב איכותית

1-2 טבלאות שוקולד צ'אנקס מריר חלבי עם אגוזים ושקדים (סדרת ספנדרי, עינית)

קוצצים את השוקולד לחתיכות קטנות, אפשר לשבור לקוביות בשקית ולדפוק על הקוביות במערוך.
שמים ב-3

מקציפים חלבונים לקצף קל ומוסיפים סוכר בהדרגה עד שמתקבל קצף יציב ונוקשה.
מוסיפים חלמונים ושמנת מתוקה לא מוקצפת. ממשיכים להקציף עד למרקם רך אבל לא ממש נוזלי.
מעבירים לקופסא גדולה.
שופכים את חתיכות השוקולד מעל תערובת ומערבבים ביד בעדינות.

מזלפים מריבת החלב מעל לגלידה ובעזרת סכין מערבבים מעט בתנועות עדינות אבל לא להטמעת.
מוחזרת של ריבת החלב
מקפיאים

בהגשה מזלפים ריבת חלב מעל לגלידה. אפשר להוסיף שקדים ו/או אגוזים מסוכרים קצוצים
מעל לגלידה בהגשה



ארטיק ונתן עם איבת ריבת חלב

מתכון לכ-20 ארטיקים, תלוי בגודל (משתנה בהתאם לצורת הארטיקים)

500 גרם גבינה לבנה 5%

1 שמנת מתוקה

1 פודינג ונתן

2/1 כוס סוכר

250 גרם שוקולד חלבי לבן

1 כף שמן

לליבת ריבת החלב:

כ-1.5 כוסות ריבת חלב

לציפוי:

300 גרם שוקולד חלב

2 כפות שמן

קרוקנט אגוזי לוז - לא חובה

מקציפים שמנת מתוקה לקצפת יציבה.

מוסיפים גבינה, פודינג וסוכר

ממסים שוקולד לב עם 1 כף שמן ומוסיפים לתערובת.

מעבירים לשקית צילוף

בשקית צילוף נוספת ממלאים ריבת חלב. אם ריבת החלב קשה מניחים את השקית
במים חמים כדי לרכך את ריבת החלב כדי שיהיה אפשר לצלף ממנו פסים.

ממלאים תערובת הגבינה בשקעים עד לגובה של כשליש בגובה השקע.
נעוצים מחלפים פס רחב של ריבת חלב במרכז השקע לאורך.

מניחים קצת מתחת הקצה העליון

ממלאים את יתרת השקעים בתערובת הגבינה.

מקפיאים לפחות 3 שעות להתקשות מוחלטת

לציפוי:

ממסים שוקולד עם שמן.

מעבירים לכלי צר וגבוה (כוס למשל)

טובלים כל ארטיק הציפוי.

הציפוי יתקשה מהר מכיוון שהארטיק קפוא.

מוציאים בכל פעם רק כ-3 ארטיקים לציפוי.

מניחים את הארטיקים המצופים על מגש מתננים כרבע דקה

להתקשות השוקולד כדי שלא ימרח על הגש.

אפשר לפזר קרוקנט לפני שהציפוי מתקשה.

אפשר לטבול בציפוי רק חלק מהארטיק.

אפשר להמיר את השוקולד הציפוי לשוקולד לבן חלבי

שומרים בהקפאה



עוגת גבינה רבע לשבע, ללא אפיה

מקציפים שמנת מתוקה לקציציב ומוסיפים אבקת סוכר.

מקציפים עוד קצת ומוסיפים גבינה.

מתקנים ל-2. לחלק אחד מוסיפים פודינג וניל ולחצי השני

ממרח רבע לשבע או תחליף אחר.

טבולים ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים בשורה בתבנית מרופדת

בניר אפיה. טבולים רק מה שצריך לשכבה הראשונה.

מורחים מהקרה הכהה על הביסקויטים שבתבנית.

טבולים ביסקויטים כהים בקפה ומסדרים שכבה אחרת

מעל הקרה הכהה.

מורחים את הקרה הבהיר מעל הביסקויטים הכהים.

טבולים עוד ביסקויטים בהירים בקפה ומסדרים מעל לקרה הבהיר.

מכניס ציפוי:

ממיסים שוקולד עם ריב' תוך כדי ערבוב עד שמתקבל גלאש חלק.

יוצקים על העוגה ומשטחים בעזרת כף.

מפזרים קרוקנט מעל לגלאש.

מעבירים למקרר להשהייה של לילה לפחות

העוגה משתבחת אחרי שהת של כ- 12 שעות במקרר ונפרסת טוב יותר.

העוגה נשמרת היטב במקרר לשבוע ובהקפאה לחודש ויותר.

שרול ביסקויט בהיר

חצי שרול ביסקויט

קפה חם- מים רותחים+קפה וסוכר

500 גרם גבינה לבנה

1 שמנת מתוקה להקצפה

1.5 כוסות אבקת סוכר

1 פודינג וניל- 6 כפות

1 כוס ממרח רבע לשבע

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר או חלב

125 מ"ל ריב' ולא של מכירת,

ממירנת יחידה בילאוסילי מים

קרוקנט אגוזי לוז

עוגת גבינה חצי אפיה בנעימות לימון

בשיטת בסופר, נתנתי לראשונה במוצר חדש. או חדש לי, לפחות. אולי זו מהדורה מוגבלת לכבוד החג.

פודינג בטעם עוגת גבינה לימון. של אוסם. לקחתי אחד. והראש כבר התחיל לחשוב מה אני עושה איתו.

בסוף הלכתי עם האונסקינקטיים. 2 עוגות עגולות קטנות או אחת גדולה.

לכסיס:

250 גרם ביסקויטים טחונים

100 גרם חמאה

לשכבה האפוייה:

1 גבינה לבנה 5% 250 גרם

1 ביצה

2/1 כוס סוכר

3/1 כוס קמח

לשכבה ללא אפיה:

1 שמנת מתוקה 500 מ"ל

2/1 כוס סוכר

4/1 כוס חלב

1 פודינג בטעם עוגת גבינה לימון

[ראו הערה בסוף המתכון]

לציפוי:

50 גרם ביסקויט טחון

1 כף מיל' לימון

3/1 כוס סוכר

מערבבים ביסקויט טחון עם חמאה.

מרפדים תבנית בניר אפיה ומשטחים את התערובת. מהדקים היטב.

מערבבים את רכיבי השכבה האפוייה ויוצקים על הבסיס

אופים ב- 180 מעלות כ- 12 דקות לעוגת הקטנות או 18 דקות לגדולה.

מקררים היטב

מכניס שכבה ללא אפיה:

מקציפים שמנת עם חלב לקציציב. מוסיפים גבינה, סוכר ופודינג.

משטחים על השכבה האפוייה.

מכניס ציפוי:

מערבבים ביד את רכיבי הצפוי לקבלת פירורים

טעמים ומוסיפים סוכר לפי הצורך והטעם האישי

מפזרים מעל השכבה העליונה.

מקפאים

כשעתיים לפני ההגשה מעבירים למקרר

הערה: בהיעדר פודינג עוגת גבינה לימון משמשים בפודינג וניל

ומוסיפים 100 גרם שוקולד לבן מומס 21 כפות מיל' לימון.

חשוב להוסיף במקרה את השוקולד ומיל' הלימון.

