



פאי גבינה בציופוי שוקולד חלב ונוגט

לבצק שקדים:

- 150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
 - 2 חלמונים
 - 1 כפית תמצית וניל
 - 1/2 כוס אבקת סוכר
 - 1/3 כוסות קמח
 - 1/2 כוס שקדים מולבנים (כלומר ללא הקליפה)
- טחונים (הכמות מתייחסת לאחר הטחינה)

- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 3 כפות נוגט אגוזים עם שמן. את אבקת הנוגט ניתן לקנות בחנויות או במכירות ביתיות.
- שמתמחות במוצרי אפייה וקונדיטוריה.
- מערבבים אותה עם מעט שמן, וכשמחמקבל קרם במרקם סמיך היא מוכנה לשימוש.

לקישוט:

- 3 כפות ברס אגוזי לוז

למלית גבינה:

- 1 גביע (250 גרם) גבינה
- 250 גרם גבינה לבנה יבשה
- 4 ביצים
- 1/2 כוס סוכר
- 1 כפית גרודת לימון
- 2 כפות קורנפלור

לציפוי:

- 100 גרם שוקולד חלבי

מכינים את הבצק:

שמים בקערת המיקסר את קוביות החמאה, את תמצית הווניל, את החלמונים ואת אבקת הסוכר ומערבבים קלות. מוסיפים את הקמח והשקדים הטחונים ומעבדים רק עד לקבלת בצק אחיד. מרדדים את הבצק על נייר אפייה מקומח מעט בקוטר גדול יותר מקוטר תבנית הפאי. מעבירים את הבצק אל תבנית הפאי בעזרת נייר האפייה ומהדקים אותו אל תחתית התבנית ואל

השוליים. חותכים את עודפי הבצק משולי התבנית. מכניסים את תבנית הבצק למקפיא למשך עשרים דקות.
מניחים נייר אלומיניום על בסיס התבנית המרופדת בצק וזורים מעליו קטניות כדי שתהיה משקולת לבצק. אופים בתנור מחומם בחום בינוני כ-12 דקות, מסירים את המשקולת ואופים עוד כ-5 דקות לקבלת תחתית זהובה.

מכנים את המילוי:

מערבבים את כל החומרים בקערה ויוצקים לקלחת הבצק האפוייה.
מנמיכים את חום התנור ל-160 מעלות ואופים את הפאי כ-30 דקות עד שהמלית מתייצבת. מוציאים מהתנור ומצננים היטב.

מכנים את הציפוי:

שמים בסיר את השוקולד, את השמנת ואת הנוגט ומבשלים על אש נמוכה עד שהשוקולד נמס והחומרים מתאחדים. מסירים את הסיר מוהאש, מצננים מעט ויוצקים את הציפוי על הפאי. מפזרים מעט בדרס לקישוט.

