

מתכוני רותיז

פטיפור שברים

החומרים:

200 גרם שוקולד מריר

100 גרם חמאה

1 כוס סוכר

1 כוס קמח

3 ביצים

200 גרם שוקולד לבן

4 כפות שמן

100 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

ממיסים בקערה 200 גרם שוקולד מריר וחמאה ומערבבים ביחד

להוסיף כוס סוכר ולערבב היטב, להוסיף חצי כוס קמח ולערבב.

אחרי שהקמח נטמע בתערובת, מוסיפים את הביצים אחת אחת – ולסיום מוסיפים את שארית הקמח

יוצקים לתבנית 20*20 או בגודל 30*10 ואופים בחום של 170 מעלות כ20 דקות עד שהשוליים יציבים והחלק האמצעי רטוב

מקררים את העוגה לחלוטין

חותכים את העוגה לקוביות קטנות ומקפאים לרבע שעה

ממיסים שוקולד לבן 4 כפות שמן

טובלים כל חתיכת עוגה בשוקולד לבן עד החלק העליון

ממיסים שוקולד מריר ומורחים על שקף או ניר אפיה ומגלגלים לגליל ומקפאים ל10 דקות.

מוציאים מהמקפיא ושוברים את השוקולד לשברים קטנים

מזלפים מעט שוקולד מומס על כל חתיכת שוקולד ושמים שברי שוקולד

טיפ: רססי באבקת כוכבים בצבע ברונזה לגימור מיוחד ומבריק

שומרים את הפטיפור במקרר, הפטיפור נשמר מעולה גם במקפיא. יש להוציא חצי שעה לפני הגשה.

ביה"ס לסודות האליפות הקונדיטורית

רותיז School

פרקטית, זה מקצוע בשבילך!

rutiz4u@gmail.com | 054-8442693