

מתכונת שבועות העני בקר



מופץ חינם לעילוי נשמתם הטחורה של נספי אסון מירון תשפ"א

בחסות:

קורות בקליק.
להיות בטוח ברשת

פרסום צפי עסק ברשת
האינטרנט, האינטרנט, האינטרנט
שמצדה הדיגיטלית, המהירות
בקלות ובתקוצה מחכה.

מאשרת כלשהי ומנוחה
בהכוונת וועידת הרבנים לביצוע
חומות הדת

לרבים נוספים,
ניתן להכנס ל: korot.click
פתוח בכל הסיונים

קורות בקליק
C< להיות בטוח ברשת

עיצוב ועיצוב, עמוד שער:
שמאל גרנטין
052-7612369

כדורי גבינה וריבת חלב

למלית:

- 150 גרם ביסקוויטים בהירים
- טחונים דק
- 50 גרם שוקולד לבן חלבי
- 5 כפות ריבת חלב
- 2 כפות שמן

לכדורים:

- 500 גרם ביסקוויטים כהים טחונים דק
- 3 כפות ריבת חלב
- 1 קופסא 250 גרם גבינה לבנה 9%
- 1/2 כוס גבינת שמנת בטעם טבעי
- 1.5 כוסות אבקת סוכר

לציפוי:

קוקוס טחון, קוקוס ממותק טחון, ביסקוויט בהיר טחון, אגוזים טחונים [אחד מהם]

הכנה:

ממיסים בסיר קטן על אש נמוכה את ריבת החלב, השוקולד הלבן והשמן. מסירים מהאש כשמתקל קרם חלק ומוסיפים את הביסקוויטים הטחונים. מערבבים היטב לתערובת אחידה. יוצרים כדורים קטנים בגודל של זית, מניחים על מגש ומקפאים.

מכינים את עיסת הכדורים: מערבבים בקערה גדולה את כל רכיבי הכדורים. מתקבל עיסה דומה לזו של כדורי שוקולד.

מוציאים מהמקפיא את הכדורים הקטנים. לוקחים מעט מתערובת הכדורים ומשטחים על כף היד. מניחים כדור קטן באמצע וסוגרים. מכדררים לכדור. מגלגלים בציפוי הרצוי

לגירסא מהירה בתבנית:

משטחים בתבנית קטנה מ A4, מרופדת בניר אפיה את התערובת הבהירה. מעליה את הכהה. מקפאים להתקשות. מוציאים מהמקפיא ומניחים להפשרה קלה בערך 5 דקות. פורסים בסכין חדה ולא משוננת. אפשר לזלף שוקולד לבן חלבי מומס מעל לקוביות שומרים בהקפאה.



עוגת ביסקוויטים, גבינה וריבת חלב בשלושה צבעים,

ללא אפיה. שילוב מנצח. מתכון מעולה.
כל ביש - עונג.

- שרוול [250 גרם] ביסקוויטים בטעם שוקולד מריר של אוסם
- שרוול [250 גרם] ביסקוויטים בטעם ריבת חלב של אוסם
- שרוול [250 גרם] ביסקוויטים בטעם שוקולד
- [כ-35 ביסקוויטים מכל סוג]
- 100 גרם שוקולד מריר
- 200 גרם שוקולד חלבי לבן
- 200 גרם שוקולד חלב
- 10 כפות שמן
- 1.5 כוסות ריבת חלב בטעם שמנת + 3 כפות
- 1.5 כוסות שמנת מתוקה
- 9 כפות גבינה 5% או 9%

טוחנים את הביסקוויטים, כל סוג בנפרד.

ממיסים בסיר שוקולד מריר + 2 כפות שמן + 1/2 כוס שמנת מתוקה.
אחרי שנמס, מסירים מהאש ומוסיפים את הביסקוויטים הטוחנים בטעם שוקולד מריר + 1/2 כוס ריבת חלב ו-3 כפות גבינה לבנה.
משטחים בתבנית A4 מרופדת בניר אפיה או בניילון. מהדקים היטב. מעבירים להקפאה.

בינתיים, מכינים את השכבה השניה:

בסיר ממיסים 100 גרם שוקולד לבן + 2 כפות שמן + 1/2 כוס שמנת מתוקה.
אחרי שנמס, מסירים מהאש ומוסיפים את הביסקוויטים הטוחנים בטעם שוקולד + 1/2 כוס ריבת חלב ו-3 כפות גבינה לבנה.
משטחים מעל לשכבה הראשונה, מחזירים

להקפאה.

שוב, ממיסים 100 גרם שוקולד לבן + 2 כפות שמן + 1/2 כוס שמנת מתוקה.
אחרי שנמס, מסירים מהאש ומוסיפים את הביסקוויטים הטוחנים בטעם ריבת חלב + 1/2 כוס ריבת חלב ו-3 כפות גבינה לבנה.
משטחים מעל לשכבה השניה, מחזירים להקפאה.

מכינים ציפוי:

ממיסים 200 גרם שוקולד חלבי + 4 כפות שמן. אחרי שנמס מורחים על העוגה.
מעבירים את 3 כפות הריבת חלב לשקית זילוף ובעוז השוקולד החלבי נמש מזלפים פסים באלכסון. מושכים בעזרת קיסם בצד הנגדי באלכסון, פעם מי מימין ופעם משמאל.
מקפאים.
לפריסה: מפשירים מעט ופורסים בסכין חדה ולא משוננת.

לא חייבים להכין את כל השכבות. אם לא מוצאים ביסקוויט שוקולד מריר [שהוא שחור ממש] אפשר להכין 2 שכבות + ציפוי.
כמובן, לא חייבים את הביסקוויטים של אוסם - רק שלהם יש טעמים של שוקולד מריר וריבת חלב. אפשר של חברה אחרת 2 צבעים, כהה ובהיר. הכי כיף לאכול אותו קר מאוד, אפילו חצי קפוא. כמו טופי ריבת חלב...



עוגת גבינה בגביע

12 מנות

- 1/2 כוס ביסקוויטים טחונים
בטעם שוקולד למרייר [או
ביסקוויט כהה אחר]
- 1/2 מיכל שמנת חלבית
להקצפה
- 500 גרם גבינה לבנה
- 4 סוכר וניל
- 1/2 חבילה פודינג וניל
- 1/2 חבילה פודינג בטעם ריבת
חלב
- ריבת חלב בטעם שמנת
- ריבת חלב בטעם שוקולד
- 1.5 כוסות סוכר לקרמל

הכנה:

מתחילים בהכנת הקרמל:

בסיר קטן שמים 1.5 כוסות סוכר.
מדליקים אש נמוכה וממיסים את הסוכר.
בוחשים כל הזמן למניעת שריפה של
הסוכר. כשהסוכר נמס לחלוטין והופך
לקרמל בגוון חום-כתמתם יוצקים על ניר
אפיה ומשטחים בעזרת כף.

מניחים לייבוש. אחרי הייבוש, מקלפים את
הקרמל מניר האפיה ושוברים לחתיכות.
מאכסנים בכלי סגור במקום יבש. עדיף
בשכבות עם ניילון בין שכבה אחת לשניה
כדי שלא ידבקו או בשכבה אחת.

מכינים את עוגת הגבינה:

במיקסר מקציפים חצי מיכל שמנת.
מוסיפים גבינה וסוכר וניל.
מחלקים ל-2 קערות.
לאחת מוסיפים פודינג וניל ולשניה פודינג
בטעם ריבת חלב.

מרכיבים את המנה:

מפזרים עוגיות טחונות בתחתית
כל גביע.
מעבירים ריבת חלב בטעם שמנת
לשקית זילוף ומזלפים מעל
לפירורי העוגיות. מזלפים צמוד
לדפנות הגביע לכיוון פנים הגבי.
מוודאים שריבת החלב נוגעת
בדופן.
מעבירים את תערובת הגבינה
בטעם וניל לשקית זילוף ומזלפים
מעל לריבת חלב. מקפידים
לזלף מהדפנות פנימה ולהקפיד
שהמלית תיגע בדפנות. כך נמנע
"זליגה" של הריבת חלב שיבוא
מעל.
מעבירים מריבת החלב בטעם
שוקולד לשקית זילוף ומזלפי
מעל לתערובת הגבינה. למי שלא
אוהבת מדי מתוק, ניתן לזלף רק
טבעת סביב קוטר דופן הכוסית
מבלי לזלף על פני כל השכבה, כך
נקבל מראה של שכבות גם אם
באמצע אין ריבת חלב.
מעבירים את תערובת הגבינה
בטעם ריבת חלב לשקית זילוף
ומזלפים מעל לריבת החלב
בטעם שוקולד. מתחילים
מהדפנות ומסיימים במרכז.

מקשטים בפירורי ביסקוויטים
כהים וקרמל.

מעולה בהקפאה. מפשירים כ 15
דקות לפני ההגשה.



פסטה מוקרמת/ ספגטי מוקרם

- 1 חבילת פסטה או ספגטי
- 500 מ"ל שמנת לבישול
- 1.5 כוסות פתיתי גבינה צהובה
- 1 שימורי פטריות [אפשר
- סלסלת פטריות טריות מאודות
- במעט שמן]
- 3 כפות אבקת מרק פטריות
- 250 גרם קוטג' [לא חובה, אבל
- מוסיף טעם]
- מלח
- פלפל
- מעט אגוז מוסקט [לא חובה]

מבשלים את הפסטה על פי הוראות היצרן

בינתיים מכינים את הרוטב:

בסיר קטן מביאים לסף רתיחה את השמנת מוסיפים קוטג' ו 1/2 כוס גבינה צהובה. מערבבים תוך כדי בישול עד שהקוטג' והגבינה נמסים. מוסיפים תיבול ופטריות. מערבבים היטב. מכבים את האש.

מסננים את הפסטה מהנוזלים. לא צריך לשטוף את הפסטה. יוצקים מיד את הרוטב מעל לפסטה ומוסיפים את הכוס הנותרת של פתיתי הגבינה צהובה. ממתינים חצי דקה ומערבבים עד שהגבינה נמסה.

לחמניות חלביות ב-5 דקות

- 1 חמאה רכה
- 1/3 כוס שמן
- 150 גרם גבינה צהובה
- מגוררת
- 1 גביע גבינה לבנה 5%
- כפית מלח
- קמצוץ פלפל שחור
- 3.5 כוסות קמח
- 1 אבקת אפיה
- 1/2 כוס מים

שמים את כל הרכיבים בקערה. לשים ביד לבצק נעים ולא דביק. מכדררים לכדורים קטנים. מושחים בביצה טרופה ומפזרים שומשום או זעתר.

180 מעלות, כ-25-20 דקות להשחמה נאה.





לחמניות גבינה שום שמיר

- 1 קילו קמח כוסמין 80%
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף מלח
- 3 ביצים
- 1.5 כוסות חלב
- 1/2 כוס שמן או 100 גרם
- חמאה מומסת
- 2 קופסאות גבינת שמנת בטעם שום שמיר
- 1.5 כוסות פתיתי גבינה צהובה
- + עוד כוס לפזר על הלחמניות
- 1 ביצה + 1/4 כוס חלב למריחה על הלחמניות

שמים את כל הרכיבים בקערה ומעבדים לבצק אחיד ונעים. הבצק אמור להיות רך ונעים ומרגיש טיפה שומני.

מניחים למנוחה בקערה מכוסה בניילון למשך חצי שעה.

מכינים לחמניות

אני הכנתי מלבניות.

מחלקים את הבצק ל-4, יוצרים נקניק עבה מכל חלק

חותכים בסכין חדה או בגלגלת פיצה למלבנים. מעצבים ביד לצורה ריבועית. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה.

מושחים בביצה מהולה בחלב אופים ב 180 מעלת כ-20 דקות להשחמה נאה.

מוציאים את הלחמניות מהתנור, מפזרים מעליהן מעט פתיתי גבינ"צ ואופים עוד דקה רק עד להמסה של הגבינ"צ



פרלינים חלביים שווים במיוחד

כ-40-35 פרלינים, תלוי בגודל
או תבנית A4

לציפוי שוקולד:

- 400 גרם שוקולד חלבי
- 2 כפות שמן

למילוי:

- 350 גרם ביסקוויטים מסוג
משובח - טחונים ממש
- 250 גרם קרם נוגט
- 250 גרם שוקולד לבן חלבי
- 100 גרם פקאן סיני טחון
- שמנת מתוקה - לפי הצורך

מתחילים בציפוי:

ממיסים שוקולד חלבי עם שמן.
ממלאים בשקעים. משהים לבערך
4 דקות. הופכים על ניר אפיה
ומאפשרים לשוקולד לנזול החוצה.
הופכים חזרה את התבנית. מוודאים
שהדפנות מכוסות בשוקולד. מקפיאים
להתקשות.
בינתיים ממלאים עוד שקעים בשוקולד
ושוב מרוקנים וכו'.
משתמשים בערך ב 2/3 מהשוקולד
את השוקולד הנותר שומרים בצד

מילוי:

שמים בקערה ביסקוויט טחון,
פקאן טחון, קרם נוגט.
ממיסים את השוקולד הלבן
ומוסיפים לקערה.
מערבבים.
מתחילים להוסיף שמנת
מתוקה. מתחילים ב 1/3 כוס.
מערבבים. התערובת צריכה
להיות רכה אבל לא נוזלית. כזו
שאם ננסה להכין מהן כדורים
ונניח כדור על השיש הכדור
ייפחס קצת ולא ישאר מושלם.
מוסיפים שמנת לפי הצורך
עד לקבלת תערובת במרקם
הנכון.

ממלאים כל שקע בתערובת,
בעזרת כפית. דוחסים.
ממלאים רק עד גובה 4/5 כדי
שיהי אפשר לסגור בשוקולד.
ממיסים את השוקולד החלבי
הנותר וממלאים מעל למילוי
כדי לסגור את הפרלין.
מעבירי להקפאה של כחצי
שעה.
מחלצים את הפרלינים.

קישוט - אם רוצים:

מזלפים פסי שוקולד על
הפרלינים לפי מה שמתאים
לצורה של הפרלינים.
ממתינים לייבוש ומאבקים
באבקת זהב.
...!

אפשר גם בגירסה קלה:

את התערובת משטחים
בתבנית A4. מעליה יוצקים
שוקולד חלב מומס בשמן. כאן
נצטרך רק 200 גרם שוקולד
ולא 400. ממיסים עם כף שמן.

מקפיאים להתקשות

מוציאים לשיש. משהים לבערך
4 דקות ופורסים בסכין חדה
ולא משוננת.



פאדג' שוקולד חלבי

קוביות ממתק קטנטנות.
לא זול להכנה. מתקבלים כ-30 קוביות
קטנות
אבל גם לא משהו שאוכלים ממנו
הרבה
הכיף הכי גדול- דקה וחצי עבודה

- 1 צנצנת חלב מרוכז 300 גרם
- 200 גרם שוקולד מריר
- 200 גרם שוקולד חלב
- 100-150 גרם תערובת פיצוחים קלויים, שוברים לחתיכות גדולות [פיסטוק, קשיו, שקד מולבן- לא קלוי]

בסיר קטן על אש נמוכה ממיסים שוקולדים עם חלב מרוכז. מערבבים כל הזמן עד מתקבל קרם חלק ודי סמיך. מסירים מהאש ומוסיפים את הפיצוחים.

משטחים בתבנית חד פעמית קטנה מרופדת בניילון [שקית הקפאה, למשל] [תבנית שהיא 2 גדלים מתחת ל A4 אאל"ט הגודל הוא 17X22 ס"מ] משטחים את התערובת בתבנית. מהדקים היטב.

מעבירים להתקשות במקרר או במקפיא פורסם בסכין חדה ולא משוננת כשהפאדג' קשה אבל לא קפוא. אן הוא מתרכך מדי והחיתוך לא מהוקצע מחזירים למקפיא לעוד קצת בוזקים אבקת קקאו על הקוביות ומאחסנים בכלי סגור במקפיא.

מאפינס ברוקולי

מתכון ל 12 יחידות גדולות או 24 קטנות

- 1 שקית פתיתי ברוקולי 700 גרם [אם אין אפשר ברוקולי קפוא רגיל ולטחון לחתיכות קטנות]
- 1/2 פלפל אדום קצוץ דקדק
- 1 בצל סגול גדול קצוץ דקדק
- 3 ביצים M
- 125 גרם גבינה לבנה 5%
- 1 גבינה טוב טעם
- 1/2 כוס קמח
- מלח
- פלפל שחור
- מעט ריחן טחון [בזיליקום]
- 1 אבקת אפיה

הכנה:

שמים את הברוקולי במסננת. שוטפים במים להמסת הקרח ומסננים היטב מהמים. מעבירים לקערה ומוסיפים את יתר הרכיבים מערבבים היטב ממלאים קוקטים עד לגובה 2/3 אופים ב 180 מעלות כ 30 דקות



עוגת גבינה נימוחה- דיאטטית

לבסיס:

- 1.5 כוסות שקדים טחונים
- 1/2 כוס שמן קוקוס
- 2 שקיות ספלנדה

לעוגה:

- 750 גרם גבינה 5%
- 2 גביעי יוגורט מולר במתיקות מעודנת 1.5% שומן [אפשר גם של יופלה]
- 3 ביצים
- 4 כפות קמח
- 3 כפות מיץ לימון
- ממתיק כתחליף לסוכר. אני שמתי 10 שקיות ספלנדה.

הכנה:

מערבבים בקערה עם כף את רכיבי הבסיס.

משטחים בתבנית חד פעמית קטנה 19X26 מרופדת בניר אפיה אופים ב 180 מעלות כ-10 דקות

בינתיים מערבבים רכיבי העוגה בעזרת מטרפה עד לקבלת מרקם חלק יוצקים מעל לבסיס האפוי חלקית ואופים עוד שעה בערך ב 180 מעלות.

מקררים לפני פריסה.

פרלין שוקולד לבן ופיסטוק

- 500 גרם שוקולד חלבי לבן
- 7 כפות שמן
- 3/4 כוס פיסטוקים טחונים דק ממש
- 100 גרם גליליות במלית אגוזים טחונים דק

ממיסים שמן עם שוקולד. מוסיפים גליליות ופיסטוקים טחונים. מעבירים לשקית זילוף. מחוררים חור מספיק גדול כדי שהפיסטוק הטחון והגליליות יוכלו לעבור בו. מזלפים לשקעים בתבנית סיליקון. מעבירים להקפאה לפחות שעה. מחלצים.

אפשר להפסיק כאן או להמשיך בקישוט:

בעזרת מעט שוקולד לבן מומס מדביקים 2 חצאי פיסטוק על הפרלין וחצי חמוצית. מעבירים להקפאה לפחות שעה. מחלצים.

אפשר להפסיק כאן או להמשיך בקישוט:

בעזרת מעט שוקולד לבן מומס מדביקים 2 חצאי פיסטוק על הפרלין וחצי חמוצית.



בלינצ'ס גבינה מלוחה

עלים- כ-15 יחידות
מדידה בכוסות חד פעמי

- 2 כוסות קמח
- 1 כוס חלב
- 1 כוס מים
- 3 ביצים
- 2 כפות שמן
- 1/2 כפית מלח

מערבבים בקערה את כל הרכיבים בעזרת
מטרפה עד שמתקבלת בלילה אחידה

מטגנים במחבת טפלון. בפעם הראשונה
משמנים מעט בעזרת נייר סופג עם מעט
שמן. מחממים כשתי דקות על אש בינונית.
מעבירים מהבלילה למרכז המחבת
ומנערים אותה כדי שהבלילה תתפשט
לכל המחבת. מטגנים בערך דקה עד
שהחלק העליון מתייבש.
הופכים על צלחת. ממשיכים כך עם כל
הבלילה.
עורמים את העלים ה על גבי זה.
מחכים שיתקררו ומכסים בניילון

מכינים מלית

- 1 גבינה לבנה 5% 500 גרם
- 1 גבינה מלוחה בולגרית
- צרור בצל ירוק, שטוף כנדרש,
- קצוץ לטבעות קטנות או בצל סגול
- בינוני קצוץ
- 1 ביצה
- מעט פלפל שחור
- 1 כפית רוטב צ'ילי מתוק [לא
- חובה]
- 5 פרוסות גבנה צהובה חתוכות
- לאצבעות ברוחב של 2 ס"מ

מועכים את הגבינה הבולגרית בקערה.
מוסיפים גבינה לבנה, בצל ירוק קצוץ
לטבעות קטנות, ביצה, פלפל שחור וצ'ילי
מתוק.
מערבבים לבלילה אחידה.

מניחים עלה על משטח עבודה

מניחים רצועת גבינה צהובה
באחד הצדדים כ- 1.5 ס"מ
מהקצה. משאירים אזור ללא
גבינ"צ גם בצדדים. מניחים
תלולית ממלית הגבינה מעל
הגבינה הצהובה. מגלגלים
כמו הרואות שלמעלה. חשוב
שהבלינצ'ס האלו יהיו סגורים
היטב בכל הצדדים מכיון שהם
עוברים טיגון ואם המלית תברח
יהיה לכם בלאגן במחבת.
מכינים כך את כל הבלינצ'ס

מחממים מעט שמן במחבת
טפלון.
מטגנים את הבלינצ'ס כדקה וחצי
מכל צד עד שהעלה מזהיב

מגישים לצד שמנת חמוצה
בקערה.

הגבינה הצהובה נמסה בטיגון
והחגיגה מושלמת



קישים

קיש גבינות ופטריות

קיש גבינות ובצל

קיש גבינות ופלפלים

הבצק – אותו בצק.
מתאים ל-2 תבניות עגולות קטנות. 20
ס"מ קוטר

בצק

- 3 כוסות קמח
- 200 גרם חמאה
- 3 חלמונים
- 1 כפית מלח
- מעט מים כפי הצורך

מעבדים יחד את כל הרכיבים במעבד
מזון בפולסים קצרים עד שהבצק
מתאחד. בתחילה הוא יראה כאילו לא
מתאחד אבל אחרי כמה דקות הוא
יתאחד ויהפוך לבצק מעולה. אם יש
צורך מוסיפים טיפה מים. אם יצא דביק
מדי מוסיפים עוד קמח. זה תלוי בסוג
הקמח [ראיתי שיש הבדל בין קמח של
חברות שונות]

אם אין מעבד מזון חלבי אפשר
ללוש במיקסר או ביד.
יוצרים כדור מהבצק, עוטפים
בניילון נצמד ומעבירים למקרר
ל 3/4 שעה עד שעה.

אחרי הקירור מרדדים על
משטח מקומח, מרפדים את
התבניות [לא צריך ניר אפיה]
ונפטרים משולי הבצק שמעבר
לשולי התבנית. מהדקים.

מכינים מלית

מלית בצל:

- 5 בצלים קצוצים גס.
- 4 כפות שמן
- 3/4 גביע גבינת שמנת
- בטעם טבעי
- 3/4 כוס קמח
- 3 ביצים
- 1/2 כוס שמנת לבישול
- מלח
- פלפל
- 1 כוס פתיתי גבינ"צ



מעבירים את תכול הסייר
לקערה ומוסיפים את יתר
החומרים. מערבבים היטב.

ממלאים בתבניות המרופדות.
אופים ב 180 מעלות כ-35-40
דקות.
ב-5 דקות האחרונות מפזרים
פתיתי גבינ"צ מלמעלה.
מגישים חם

טוב בקירור שלושה ימים
בהקפאה מעבר לזה אבל חובה
לחמם ישירות מהמקפיא ללא
הפשרה.



מלית פטריות:

- 2 בצלים קצוצים גס.
- 2 קופסאות שימורי פטריות
חתוכים
- 4 כפות שמן
- 3/4 גביע גבינת שמנת בטעם
טבעי
- 3/4 כוס קמח
- 3 ביצים
- 1/2 כוס שמנת לבישול
- מלח
- פלפל
- 1 כוס פתיתי גבינ"צ

מלית פלפלים:

- 2 בצלים קצוצים גס.
- 2 פלפלים אדומים
- 1 פלפל כתום או צהוב
- 4 כפות שמן
- 3/4 גביע גבינת שמנת בטעם
טבעי
- 3/4 כוס קמח
- 3 ביצים
- 1/2 כוס שמנת לבישול
- מלח
- פלפל
- 1 כוס פתיתי גבינ"צ

הכנת המלית:

בצל- מאדים את הבצל בשמן עד
שהוא נעשה שקוף
פטריות-מאדים את הבצל בשמן עד
שהוא נעשה שקוף. מוסיפים פטריות
ומאדים עוד 2 דקות תוך כדי ערבוב
פלפלים- מאדים את הבצל בשמן
עד שהוא נעשה שקוף. מוסיפים
רצועות פלפל ומאדים לריכוך חלקי של
הפלפלים.

בלינצ'ס גבינה מתוק

עלים - כ-15 יחידות
מדידה בכוסות חד פעמי

- 2 כוסות קמח
- 1 כוס חלב
- 1 כוס מים
- 3 ביצים
- 2 כפות שמן
- 2 כפות סוכר
- 2 סוכר וניל

מערבבים בקערה את כל הרכיבים
בעזרת מטרפה עד שמתקבלת בלילה
אחידה

מטגנים במחבת טפלון. בפעם
הראשונה משמנים מעט בעזרת
נייר סופג עם מעט שמן. מחממים
כשתי דקות על אש בינונית. מעבירים
מהבלילה למרכז המחבת ומנערים
אותה כדי שהבלילה תתפשט לכל
המחבת. מטגנים בערך דקה עד
שהחלק העליון מתייבש.
הופכים על צלחת. ממשיכים כך עם כל
הבלילה.
עורמים את העלים ה על גבי זה.
מחכים שיתקררו ומכסים בניילון

מכינים מלית:

- 1 גבינה 5% 750 גרם
- 1 פודינג וניל
- 1 כפית תמצית רום
- 1/2 כוס סוכר [או
- תחליף סוכר שזה מה
- שאני שמת]

מערבבים בעזרת מטרפה.
טועמים. אם רוצים עוד סוכר-
מוסיפים.

לוקחים עלה בלינצ'ס. מניחים
על משטח עבודה. שמים
תלולית מלית באחד מצידי
העלה, כ 1.5 ס"מ מהקצה.
משאירים גם אזור ללא מלית
בצידי התלולית.
סוגרים את הצדדים על המלית
ומגלגלים מהקצה האחד שבו
המלית אל הקצה השני.

מגישים עם רטבים: גנאש
שוקולד חלב חם, מייפל,
רוטב תותים או רוטב שמכינים
מטחינה גולמית וסילאן]



כדורי גבינה לוטוס

כדורים בארומה של קינמון

- 300 גרם ביסקויטים טחונים
- 250 גרם גבינה לבנה
- 3 כפות ממרח לוטוס [או ריבת חלב למי שמעדיפה]
- 3/4 כוס סוכר

מערבבים את כל הרכיבים בקערה. אם העיסה דביקה מדי מוסיפים עוד קצת ביסקויטים טחונים. אם לא מספיק לחה לכדרור- עוד קצת ממרח לוטוס או ריבת חלב. מכדררים ומגלגלים בפירורי ביסקויט טחונים.



מוסקה חצילים וגבינות

- 2 חצילים
- שמן לטיגון
- 2 כוסות פתיתי גבינה צהובה [ועוד קצת]
- 2 כפות גבינת שמנת בטעם טבעי
- 4 כפות גבינה לבנה 9%
- 100 גרם גבינה מלוחה [צפתית, חרמון, בולגרית וכיוצ"ב]
- קמצוץ פלפל שחור

לרוטב:

- 250 גרם רסק עגבניות
- 1/2 כוס סוכר חום
- 1 כוס מים
- קמצוץ פלפל שחור
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית אגוז מוסקט [לא חובה]

פורסים את החציל לפרוסות בעובי של כ-12. צריך בערך 12 פרוסות חציל. מטגנים את פרוסות בחציל בשמן המשך מספר דקות לריכוך והשחמה נאה. מוציאים מהשמן ומניחים על ניר סופג. מרפדים תבנית קטנה בניר אפיה. מניחים 6 פרוסות חציל באופן שיכסה את שטח התבנית.

מערבבים בקערה גבינה צהובה, גבינת שמנת, גבינה לבנה ופלפל שחור. מורחים ככפית מהתערובת על כל פרוסת חציל. פורסים את הגבינה המלוחה ל- 6 פרוסות ומניחים מעל לתערובת הגבינות.

מערבבים את רכיבי הרוטב בקערה ויוצקים מחצית ממנה מעל לגבינה המלוחה באופן שיכסה את כל התבנית. ממכסים בפרוסות החציל הנותרות. יוצקים את שארית הרוטב מעל לפרוסות החציל מכסים בניר כסף ואופים ב 180 מעלות כ-25 דקות. מוציאים ומפזרים פתיתי גבינה צהובה מעל לרוטב ואופים עוד 5 דקות. מגישים חם

לחמניות ביס מקמח מלא במילוי גבינה

לחמניות קטנות ממולאות בגבינה צהובה. הלחמניות נאפות על מקל ארטיק. החגיגה מתחילה בטבילת ה"ארטיק" ברוטב פיצה בזמן האכילה.

קל להכנה. דורש קצת סבלנות.

מתכון ל כ-25 לחמניות

- 1 קילו קמח מלא
- 1 כף מלח
- 2 כפות גדושות שמרים
- 1 כף חומץ
- 3/4 כוס סוכר
- 3/4 כוס שמן
- 3 כוסות מים פושרים
- למילוי [אופציונאלי]: פתיתי גבינ"צ

בתחתית קערת המיקסר שמים מלח. מעליו את יתר הרכיבים, למעט שמן. מתחילים ללוש בצק. כשמתחיל להיווצר בצק, מוסיפים שמן. לשים לקבלת בצק רך, נוח ולא דביק. משמנים קערה מניחים בה את הבצק ומשמנים גם את פני הבצק. מכסים בשקית ניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. תולשים חתיכות מהבצק בערך בגודל של שזיקי, או יותר אם רוצים לחמניה גדולה יותר. אפשר לגלגל ביד לגדור ולמתוח קצת לאליפסה.

אפשר למלא. יוצרים גומה בחתיכת הבצק מניחים על כך היד ומשטחים מעט. ממלאים בגבינ"צ. סוגרים ומהדקים

היטב. מגלגלים קצת ביד מקומח לקבלת הצורה הרצויה. אם רוצים, חורצים חריץ קטן עם סכין חדה ודוחסים פנימה מקל.

מקמחים היטב את פני הלחמניה וחורצים 2 חריצים בסכין חדה. אם הם ממולאות בגבינה, נזהרים לא לחתוך עד לגבינה כדי שלא "תברח" באפיה. מתפיחים כ-20 דקות.

בקערה מערבבים קצת שמן זית ושום כתוש. מברישים את הלחמניות ומפזרים שוב קצת קמח.

אופים ב 220 מעלות כ-15 דקות להשחמה נאה.

למטבל פיצה:

- 1/2 כוס קטשופ
- 1 כוס מיונז
- 3 שיני שום
- פלפל שחור
- 1/2 כפית פפריקה
- מלח לפי הטעם
- 1 כף סוכר חום
- 1 כף חומץ

טוחנים בבלנדר את כל הרכיבים



פוקאצ'ות

מתכון ל 8-10 פוקאצ'ות, תלוי בגודל.

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח
- 2 כפות שמרים
- 2 כפות סוכר
- 3 כוסות חד פעמיים מים.
- 3/4 כוס שמן

מכניסים לקערת מיקסר [או לקערה ללישה ביד] את כל הרכיבים לפי הסדר, למעט השמן. מתחילים לערבב וכשמהים מתחילים להיספג בקמח מוסיפים את השמן. מעבדים בערך 7-6 דקות עד לקבלת בצק רך ונח לעבודה. משמנים את פני הבצק. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח. מחלקים את הבצק ל 8-10 חתיכות. מרדדים לאליפסות בעובי של כ 1 ס"מ.

לציפוי:

- שמן זית בנדיבות
- רוזמרין [לא חובה למי שלא אוהבת את הטעם]
- אורגנו
- ירקות: טבעות בצל סגול ולבן, פטריות, פלפלים - רצועות, פרוסות חציל [צריך קודם לרכך בתנור בצליה עם שמן], עגבניות שרי חצויות.
- מלח גס
- פתיתי גבינ"צ לפוקאצ'ות חלביות

מושחים את האליפסות בשמן זית בנדיבות באופן שהשמן ייזל גם לצדדים, כך התחתית מקבלת גם פריכות מצויינת. מסדרים ירקות על האליפסות המשוחות במן. לוחצים קלות לתוך הבצק. מפזרים רוזמרין, אורגנו ומלח גס

אופים ב 190 מעלות, תנור שחומם מראש, כ 13-15 דקות להשחמה נאה ממש.

לחלבי:

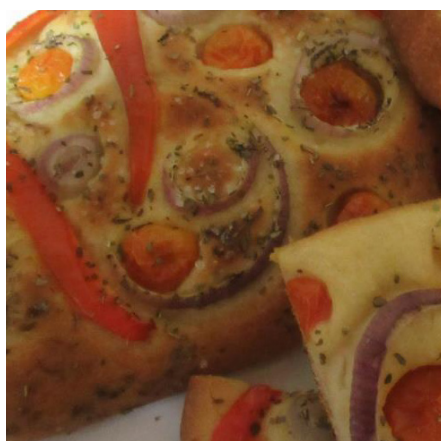
מפזרים גבינ"צ 5 דקות לפני סיום האפייה

לביבות גבינה

- 1 גביע גבינה 5% - 250 גרם
- 1 ביצה
- 3 סוכר וניל
- 2 כפות אינסטנט פודינג וניל
- מעט קינמון
- 1 כפית אבקת אפיה
- 4 כפות קמח

מערבבים את כל הרכיבים בקערה מחממים שמן במחבת בעזרת כף יוצקים תלוליות של הבלילה לשמן. מטגנים להשחמה נאה מ-2 הצדדי

בהגשה בוזקים אבקת סוכר



פאי בטטות אישי

מתכון ל-20 מנות אישיות

רכיבים:

- 1 חבילת בצק פילאס, מוכן ומרודד, מופשר במקרר
- 3 בטטות גדולות
- 50 גרם חמאה
- 1 גבינה 5% [250 גרם]
- 1.5 כפות מלח
- 4 ביצים
- 3 כפות גדושות קמח
- 1 כוס גבינה צהובה מגוררת + כמות נוספת לקישוט
- תבניות אלומיניום אישיות
- קורצן עגול גדול

הכנה:

פתחי את בצק הפילאס. קרצי ממנו עיגולים. הניחי על מגש. העבירי להקפאה למספר דקות. קלי יותר לעבוד עם הבצק כשהוא קפוא למחצה. את יכולה להניח בשכבות כשבין שכבה אחת לשניה מפרידה שקית ניילון. רפדי את התבניות האישיות בעיגולי הבצק. הדקי בעדינות לדפנות. הבצק לא צריך לכסות את כל גובה התבניות.

הכיני את המלית:

פרסי את הבטטות לטבעות. רצוי להיעזר בקוצץ ירקות. בסיר קטן, המיסי חמאה. הוסיפי את הבטטות וטגני בחמאה המומסת. ערבבי

מדי פעם כדי שהחמאה תכסה את כל הבטטות. טגני עד לריכוך כמעט מלא של הבטטות. העבירי את הבטטות לקערה. צנני.

הוסיפי לבטטות שבקערה את יתר בחומרים, למעט הגבינה הצהובה המיועדת לקישוט. ערבבי היטב.

בעזרת כף העבירי מהתערובת לתוך תבניות השקעים המרופדות בבצק הפילאס. עבדי בזירות בכדי לא ללכלך את שולי הבצק שבצדדים מלמעלה. ישרי בעזרת כף. ודאי שהמלית ממלאת את כל הבצק.

אפי ב 180 מעלות כ-40 דקות להשחמה נאה. בסוף האפיה, פזרי גבינה צהובה מגוררת ואפי עוד 2 דקות עד שהגבינה נמסה.

ניתן להכין מראש ולשמור במקרר כיומיים-שלושה.

לחילופין, ניתן להקפיא. העבירי ישירות מהמקפיא לתנור לחימום. אל תפשיר לפני החימום בכדי לא לפגוע במרקם המלית והבצק.

טיפ:

במקום להכין מנות אישיות. הכיני פאי גדול. רפדי 2 תבניות עגולות בקוטר 26 ס"מ בבצק פילאס. מלאי במלית ואפי ב 180 כשעה ורבע, עד להשחמה נאה. פזרי גבינה צהובה מגוררת ואפי עד להמסתה.



מאפה פיצה

מכינים בצק לפי מתכון בצק הפיצה

מכינים רוטב לפי מתכון הרוטב של הפיצה

מרדדים בצק לעלה גדול ורחב. מורחים רוטב פיצה ומפזרים גבינ"צ.

סוגרים. חותכים סימונים ומרוחים ביצה. מפזרים שומשום ואורגנו.

אופים ב 180 כ 35 דקות להשחמה נאה.



פיצה

לבצק:

- 1/2 כף מלח
- 500 גרם קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1.5 כפות סוכר
- 1.5 כוסות מים
- 1/3 כוס שמן

שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים ללא השמן. מתחילים לעבד לבצק. כשהמים נבלעו בקמח, מוסיפים שמן. לשים כ-5 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים בקערה משומנת מעט. מושחים את פני הבצק בשמן. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח.

מרדדים לעיגול גדול מניחים על מגש לפיצה או בתבנית גדולה

מכינים רוטב פיצה

- 1 בצל קצוץ דק- מטוגן לשקיפות.
- 1 רסק עגבניות 250 גרם
- 1/3 כוס שמן זית
- מלח
- פלפל
- אורגנו
- 3 שיני שום כתושות
- 1 עלה בזיליקום קצוץ
- 3 כפות שמנת לבישול

מערבבים הכל מורחים בנדיבות על הבצק

מפזרים פתיתי גבינ"צ בנדיבות. אם רוצים מפזרים תוספות אופים ב 180 כ-15-18 דקות

פטריות ממולאות

- 2 סלסלאות פטריות גדולות

מסירים את רגלי הפטריות במחבת קטנה מחממים מעט שמן מאדים בצל אחד קצוץ להזהבה מוסיפים את רגלי הפטריות קצוצים + עוד 4 פטריות קצוצות. מאדים עוד קצת

מוסיפים

- 1/2 כוס שמנת לבישול
- 2 כפות אבקת מרק פטריות [או רוטב פטריות]
- מעט כמון
- קמח אגוז מוסקט [לא חובה]
- מעט פלפל שחור
- 1/3 כוס פתיתי גבינה צהובה
- חופן כוסברה קצוצה.

מערבבים היטב. מאדים לעיבוי התערובת טועמים. אם חסר מלח - מוסיפים. בכוונה לא שמים בתחילה כי אבקת המרק נותנת מליחות ולפעמים זה מספיק - ענן של טעם

ממלאים את הפטריות אופים 10 דקות מפזרים פתית גבינ"צ אופים עוד 5 דקות

כוסות מוס גבינה וריבת חלב

- 2 שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב
- 1 פודינג בטעם ריבת חלב
- 1.5 כוסות ריבת חלב.

מקציפים שמנת מתוקה עם חלב. מוסיפים פודינג וחצי כוס ריבת חלב. מעבירים לשקית זילוף וממלאים בכוסיות

מזלפים מעט ריבת חלב מהנותר על כל שכבת מוס ומפזרים את העוגיות שנותרו

שומרים בקירור ליומיים - שלושה או בהקפאה לתקופה ארוכה יותר



סופלה גבינה

רכיבים ל-16 קוקטים קטנים. [לא הגדולים מממש ולא הפצפונים] קוטר של בערך 4 ס"מ

- 500 גרם גבינה לבנה 5%
- 1 פודינג וניל
- 1 כוס סוכר
- 3 ביצים
- 3/4 כוס קמח
- קמצוץ קינמון [אפשר לוותר מי שלא אוהב]
- 4 סוכר וניל
- 1 שמנת חמוצה 15%

מערבבים את כל הרכיבים בקערה עד לקבלת קרם חלק

ממלאים בקוקטים לגובה 2/3-3/4. התערובת עולה באפיה ואח"כ צונחת קצת אבל אם ממלאים מדי היא תגלוש.

מכינים קראנצ' שקדים:

- 1 כוס קמח שקדים
- 1/3 כוס שמן
- 1/2 כוס סוכר

מערבבים לקבלת פירורים. מפזרים פירורים על תערובת הגבינה.

אופים ב 180 מעלות כ-15-18 דקות. בתנור שחומם מראש.

הסופלה מוכן כאשר הוא יציב במגע.

האמת- שהם טעימים חמים, רותחים. וטעימים גם קרים.

מחממים לפי ההגשה על הפלטה.

פנקייק

מתכון ל 15 פנקייק בינוניים:

- 2 כפות שמן
- 1 ביצה
- 1 כוס חלב
- 1 כוס + 2 כפות קמח
- 1/2 שקית אבקת אפיה
- 2 סוכר וניל
- 3 כפות סוכר

מעבדים הכל המעבד מזון. אני טחנתי יחד במקל. מחממים מעט שמן במחבת טפלון. מעבירים מהבלילה לכוס ויוצקים תלוליות קטנות. התלוליות משתטחות מעט ומתנפחות. מטגנים להזהבה קלה מכל צד.



טריקולד

- 200 גרם שוקולד מריר
- 400 גרם שוקולד חלבי
- 200 גרם שוקולד לבן
- ריצ' 600 מ"ל
- או שמנת מתוקה 600 מ"ל
- ג'לטין [אם משתמשים בשמנת מתוקה]
- פודינג וניל
- אבקת נוגט-לבחירה
- 6 כפות שמן

לקישוט-קליקים, אבקת איבוק, קצפיות וכיד הדמיון הטובה עליכן
מתקבלת כמות של 10-12 טריקולד אישי
בתבניות סופלה גדולות
או 2 טריקולדים גדולים בקוטר 15 ס"מ
או 25 כוסיות
[הכמויות באומדן, תלוי כמה ממלאים בכל כלי, תבנית]

הכנה:

שמים את הריצ' [או השמנת] בקערת מיקסה.
מקציפים.
אם מכינים עם שמנת מתוקה:
ממיסים כך ג'לטין בעט מים רותחים.
מערבבים עד שנמס לגמרי. מוסיפים לשמנת. מקציפים עוד טיפה שיתערבב טוב.
מחלקים ל-3.
אם משתמשים בריצ' אין צורך בג'לטין

לחלק הראשון מוסיפים 200 גרם שוקולד מריר מומס עם 2 כפות שמן. אחר כך מוסיפים 2-3 כפות מים שהמוס יהיה נוח לזילוף או ליציקה בתבנית ולהשטיח. משטחים בתבניות לפי בחירה או 2 תבניות קפיציות עגולות בקוטר 15 ס"מ, מרופדות בשקף סביב השוליים לגובה שפת התבנית מלמטה.
או 20-25 כוסות קינוח.
או 10-12 תבניות סופלה גדולות.

אם משתמשים בתבניות סופלה או כוסיות, מעבירים את המוס לשקית זילוף ומזלפים לאמצע הכוסית/תבנית הסופלה ודופקים על השיש להשתטחות.

לחלק השני

מוסיפים 200 גרם שוקולד חלבי מומס עם 2 כפות שמן. אפשר להוסיף אבקת נוגט לטעם רוזמרי. מוסיפים 2 כפות מים. משטחים בעדינות מעל לשכבה הראשונה. אין צורך להקפיא בין השכבות. עובדים בעדינות. או מעבירים לשקית זילוף ומזלפים מעל לשכבה הראשונה. מזלפים בתנועה סיבובית. כשמתחילים סביב המסגרת ומשם לאמצע.



מוס סלמון מעושן [לאוכלים חלבי עם דגים]

- 200 גרם סלמון מעושן
- 1 בצל בינוני
- 2 כפות שמיר קצוץ
- 1 גביע גבינת שמנת
- בטעם טבעי
- פלפל שחור
- 2 כפות אגוזי מלך [לא
חובה, מוסיף מאוד]

מגרדים בצל דק דק
שמים במעבד מזון את כל
הרכיבים וטוחנים לקרם חלק



לחלק השלישי

מוסיפים 200 גרם שוקולד לבן מומס עם 2
כפות שמן. מוסיפים 3 כפות מחוקות פודינג
וני ו-2 כפות מים.
משטחים מעל לשכבה השניה
או מעבירים לשקית זילוף ומזלפים מעל
לשכבה הראשונה. מזלפים בתנועה
סיבובית. כשמתחילים סביב המסגרת ומשם
לאמצע.
מקפאים.

אחרי הקפאה של לפחות 8-10 שעות מכניס גנאש:

בסיר קטן ממסים 100 מ"ל ריצ' עם 200
גרם שוקולד חלבי
יוצקים מעט לכל קינוח ובעזרת כף
משטחים.
מחזירים להקפאה עד ההגשה- לפחות
שעתיים.
לפני ההגשה מחלצים מהתבנית.
משחררים את מסגרת התבנית ומקלפים
את השקף.
קורעים את תבניות הסופלה במסגרת סביב.

אם רוצים לזלף את הגנאש כמו בתמונות,
יש לחלץ לפני זילוף הגנאש. מזלפים
מהגנאש בשולי המוסים באופן שהגנאש יזל
מעט מהצדדים. ממלאים את כל שטח פני
הטריקולד בגנאש.

מקשטים כיד הדמיון הטובה....

עוגת גבנה קרה עם אגוזי לוז

2 צורות הכנה

- 2 שמנת מתוקה להקצפה
- 850 גרם גבינה לבנה
- 4 סוכר וניל
- 1 פודינג וניל
- 200 גרם שוקולד לבן
- 1.5 כוסות פירורי עוגיות [למתכון בתבנית עוג 2 כוסות + 100 גרם חמאה] [למתכון בכוסות עוג 1.5 כוסות לתחתית]
- 1 כוס ברס אגוזי לוז

לציפוי

- 200 גרם שוקולד חלבי
- 6 כפות שמנת מתוקה מתוך 2 המיכלים שלמעלה

הכנה

מקציפים שמנת מתוקה לקצף יציב. מקציפים 2 מיכלים כחות 6 כפות ששומרים בצד לגנאש הציפוי. מוסיפים גבינה. מוסיפים סוכר וניל, פודינג ושוקולד לבן מומס. מערבבים לתערובת אחידה ומוסיפים פירורי עוגיות וברס אגוזי לוז.

להכנה בכוסות- שמים פירורי עוגיות בתחתית כל כוס. שמים רק קצת. מזלפים מהתערובת מעל. מתחילים בצדדים לכיוון פנים כך הדפנות יהיו

מלאים ולא יתפסו בהם בועות אוויר. ממלאים עד לגובה 3/4 ומטלטלים מעט להשתטחות.

להכנה בתבנית:

ממיסים 100 גרם חמאה. מוסיפים 2 כוסות פירורי ביסקווית ומשטחים היטב בתחתית תבנית חד פעמית קטנה 15X20 עם דפנות גבוהות. יש לרפד את התבנית בניר אפיה. משטחים את התערובת מעל לגובה שממלא כמעט את כל התבנית. אם נשאר תערובת אוכלים עם כפית או מלאים בכוסות.

להכנה בתבנית סיליקון:

מזלפים לתבנית שקעים גדולים ומטלטלים מעט לכיסוי מלא. משטחים בעזרת כף. מקפיאים. רק תבנית סיליקון צריך להקפיא.

מכינים גנאש לציפוי:

מביאים שמנת מתוקה לחימום שיעלה אדים אבל לא ירתח. סה"כ 6 כפות זה נהיה מהר. מוסיפים שוקולד חלב וממיסים על להבה הכי נמוכה או בבאן מרי. מחכים שיתקרר מעט. רק שלא יהיה רותח.



לתבנית:

מורחים מעל המלית ומעבירים להקפאה.

לכוסות:

מזלפים מעט למרכז כל כוס ומטלטלים לכיסוי מלא. מקשטים איך שרוצים. אני קישטתי עם עלי שוקולד וזילופי עיגולים של שוקולד חלב לבן מקפאים

לתבנית סיליקון:

רק אחרי שקפא ממש. מחוצים וטובלים כל מנה בשוקולד. מניחים על רשת לטפטוף עודפי שוקולד. ניתן להשתמש שוב בעודפי השוקולד. אני השתמשתי במריר כי נגמר לי החלבי מקפאים

להגשה:

כוסות:

מוציאים מהמקפיא כ 12 דקות לפני ההגשה

לתבנית:

מוציאים כ 10 דקות לפני ההגשה ופורסים ריבועים בעזרת סכין חדה, לחה ולא משוננת.

לסיליקון:

מוציאים כ 8 דקות לפני ההגשה.

דג סלמון בחמאה ועשבי תיבול

[לאוכלים חלבי עם דגים]

- 5 מנות פילה סלמון טרי
- 100 גרם חמאה
- 1 כפית מיץ לימון
- 1/2 כפית מלח
- פלפל שחור גרוס
- 1 כוס תערובת עשבי תיבול על פי בחירה [אני אוהבת שילוב של בזיליקום, רוזמרין, שמיר וכוסברה]
- 1 כוס פירורי לחם מוזהבים

ממיסים חמאה במחבת קטנה ומוסיפים את עשבי התיבול ומיץ הלימון. מערבבים לפתיחת הטעמים. משאירים על האש רק כדקה.

מורחים את מנות הסלמון בתערובת המחאה ועשבי התיבול. מפזרים מלח ופלפל שחור גרוס מפזרים פירורי לחם מעל למנות הדג. צולים ב 200 מעלות, לא מכובה כ-10 דקות.



פאי פיצה

כ-24 יחידות

לבצק:

- 125 גרם מרגרינה או חמאה
- 1 ביצה
- 2 ו 1/4 כוסות קמח
- מים לפי הצורך
- 1 כף מלח
- תבניות שקעים קטנות בקוטר של כ 4-5 ס"מ.

עבדי את כל הרכיבים במיקסר עד לקבלת בצק אחיד. אם הבצק יבש, הוסיפי מעט מים, אם הוא רטוב מדי, הוסיפי עוד קצת קמח.

הבצק צריך להיות לא דביק ונוח לרידוד

קמחי משטח עבודה רדדי את הבצק לעלה גדול בעובי של כ 1/2 ס"מ. קרצי עיגולים בקוטר גדול יותר בכסנטימטר מקוטר השקע בחלקו העליון.

רפדי כל שקע בעיגול בצק. וודאי כי הבצק נצמד לדפנות היטב. אין צורך לשמן את השקעים.

בעזרת סכין חדה, חתכי את עודפי הבצק שמציצים מחוץ לשקע. אפי בחום של 160 מעלות כ-25 דקות עד להשחמה נאה.

צנני וחלצי בעדינות מהשקעים.

ניתן להכין את הטארטלטים מראש ולשמור בקופסא אטומה בחוץ לשלושה ימים או בהקפאה לתקופה ממושכת בתנאי הקפאה נאותים.

למילוי:

- 1/2 כוס שמנת לבישול
- 3/4 כוס רוטב עגבניות לפיצה
- 3/4 כוס פתיתי גבינה צהובה
- 2 ביצים
- 1/4 כוס קמח

[להכנת רוטב לבד:]

- 3/4 כוס רסק עגבניות,
- 2 כפות שמן זית,
- 1 כפית אורגנו,
- 3 שיני שום כתושות,
- מלח ופלפל לפי הטעם]

מערבבים הכל וממלאים בטארטלטים מהרוטב לגובה 3/4.

אופים ב 180 מעלות 7 דקות.

מפזרים גבינה צהובה [חוץ ממה שבמלית] מעל למלית ואופים להמסה של הגבינה הצהובה.

אפשר להכין כפאי גדול אבל אז אופים כ 1/2 שעה לפני שמפזרים גבינ"צ. עד שהמילוי יציב למגע



מוס קרם וניל ואוכמניות

למוס וניל:

- 200 גרם שוקולד חלבי לבן
- 1 שמנת מתוקה להקצפה
- 500 גרם גבינה לבנה
- 250 גרם מלית וניל

ל 1/3 מהכמות מוסיפים:

- 1/2 כוס ג'לי בטעם פטל
- צבע מאכל סגול-ורוד - לא חובה
- 4 כפות מים

לגנאש:

- 1 שמנת מתוקה
- 250 גרם שוקולד מריר

לאוכמניות:

- קופסא מלית אוכמניות
- 4 כפות מים

לקישוט:

- שוקולד חלבי שבור
- טפטפות
- סירופ שוקולד

הכנה:

מקציפים שמנת מתוקה לקצף יציב. מוסיפים גבינה, שוקולד מומס וקרם וניל. מערבבים לקרם חלק. מחלקים ל- 1/3 ו 2/3

לשליש מוסיפים ג'לי פטל וצבע מאכל ומים. מזלפים לכוס לגובה של בערך 1/4.

מזלפים ממוס הוניל שכבה של בערך ס"מ

מכינים גנאש:

ממיסים בסיר שוקולד מריר עם ריצ'. מחכים שיתקרר מעט [רק שלא יהיה רותח] ויוצקים מעט בכל כוס.

מזלפים מעל לגנאש ממוס הוניל הנותר.

מקשטים בשוקולד שבור.

למילוי הטפטפות:

שמים בכוס מהסירופ. צובטים את החלק הגדול של הטפטפת ליצירת וקום שמים בתוך הסירופ ומשחררים. הסירופ ישאב אל הטפטפת בגלל הוואקום שיצרנו.

במידה ולא התמלא מספיק חוזרים שוב על הוואקום. לא צריך למלא לגמרי. נועצים בתוך הכוסיות.

במקרר - יומיים-שלושה במקפיא - אפילו חודש. טפטפות רק אחרי ההפשרה



עוגת גבינה וריבת חלב

- תבנית עגולה קוטר 26 או 2 קטנות לבסיס:
- 200 גרם ביסקויטים טחונים [אפשר כהים]
- 100 גרם חמאה
- ממיסים חמאה ומערבבים עם הביסקויטים. שוטחים היטב בתבנית מרופדת בניר אפיה ומהדקים.

מלית:

- 3 גביעי גבינה לבנה 5%
 - 1 שמנת חמוצה [אני שמה 15%]
 - 3 כפות קמח
 - 4 ביצים
 - 1 כוס סוכר
 - 1 כף מיץ לימון
 - 2 סוכר וניל
- מערבבים הכל יחד ויוצקים על התחתית. אופים ב 180 מעלות בערך 45 דקות עד שהעוגה יציבה אבל קצת רוטטת.

מכבים תנור ומכינים ציפוי:

- 1 אשד
 - 3 כפות סוכר
 - 2 כפות קמח
 - 1/2 כוס ריבת חלב
- מערבבים היטב אשד, קמח וסוכר שלא יהיו גושי קמח. יוצקים בעדינות על העוגה ומורחים לכיסוי מושלם.
- מזלפים טבעות ריבת חלב ומושכים בעדינות רק את השכבה העליונה פנימה עם קיסם בנקודות סביב הקוטר לדוגמא של פרח או מהפנים החוצה לדוגמא של קורי עכביש.
- מחזירים לתנור מכובה לשעה.
- אפשר לוותר על ריבת החלב



פאי פיצוחים חלבי

לקלית:

- 1.5 כוסות קמח
- 100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 2 חלמונים
- קמצוץ מלח
- 3 כפות סוכר

מעבדים את רכיבי הבצק לבצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומקררים במקרר לעשרים דקות. מוציאים מהמקרר. מרדדים לעיגול גדול מקוטר התבנית. מרפדים את התבנית בתחתית ובצדדים. בעזרת סכין חדה נפטרים מעודפי הבצק.

דוקרים את הבצק במזלג בתחתית. מכסים בניר אפיה ומניחים מעליו קטניות כמשקולת. אופים ב 180 מעלות כ 18 דקות לאפיה חלקית. מסירים את נייר האפיה עם הקטניות ומניחים לקלית להתקרר קצת.

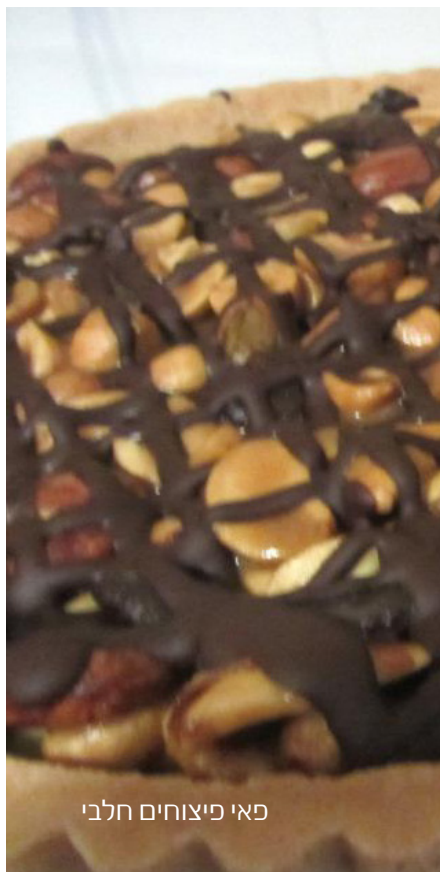
למלית:

- 350 גרם תערובת פיצוחים [פקאן, קשיו, בוטנים, שקדים, לוז, מלך וכיוצ"ב] קצוצים גס.
- 4 כפות שמנת מתוקה
- 100 גרם חמאה
- 1/3 כוס סוכר חום
- 2 ביצים M

בסיר קטן ממיסים שמנת, חמאה וסוכר חום עד לקבלת סירופ חלק בצבע שנהב. מסירים מהאש.

טורפים את הביצים בקערה. מעבירים מעט מהסירופ לביצים ומערבבים. מעבירים את הביצים ליתרת הקרם ומערבבים לקבל קרם חלק. ממלאים את קלית הפאי האפויה למחצה בפיצוחים.

יוצקים את הקרם מעל לפיצוחים. אופים ב 180 מעלות כ 15 דקות. אפשר לקשט בשוקולד מומס



פאי פיצוחים חלבי



קנלוני במילוי גבינות וחצילים

[צילום: יעל אייזיקוביץ]

מתכון ל-10 מנות בתבנית חד פעמית קטנה מ
A4.

- 20 גלילי קנלוני
- 1 חציל
- שמן לטיגון
- 4 כפות גבינת שמנת
- 1 מיכל 250 גרם גבינה לבנה 5% או 9%
- 1 שמנת חמוצה קטנה
- 1 כוס פתיתי גבינה צהובה
- 1 כוס גבינה מלוחה מגוררת
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1 כפית פפריקה מתוקה

לרוטב:

- 1 מיכל שמנת לבישול
- 3/4 כוס חלב
- 1/2 כוס קמח
- 2 כפות אבקת מרק בצל
- 1 כף מלח
- חופן פטרוזיליה קצוצה דק דק
- 1/2 כוס פתיתי גבינה צהובה לזרייה מעל הקנלוני.

קצצי את החציל לקוביות בגודל של כ-1 ס"מ.

טגני בשמן לריכוך. הוציאי על ניר אפיה וצנני.

ערבבי בקערה קוביות חציל מטוגנות, גבינות, שמנת חמוצה, פלפל שחור ופפריקה מתוקה.

מלאי בזהירות את גלילי הקנלוני בעזרת כף והניחי בצפיפות בתבנית. הקפידי לצופף בכדי לשמור על צורתם הגלילית.

הכיני את הרוטב:

בסיר קטן חממי שמנת לבישול עד לבעבוע.

ערבבי בקערה חלב וקמח עד להטמעת כל הקמח בחלב. הוסיפי לשמנת שבסיר. הוסיפי פטרוזיליה קצוצה דק, אבקת מרק ומלח. בשלי עוד כ-2 דקות.

צנני מעט וצקי מעל לגלילי הקנלוני.

כסי בניר כסף ואפי ב 180 מעלות כחצי שעה. הסירי את ניר הכסף ופזרי פתיתי גבינה צהובה. אפי עוד כ-5 דקות להשחמה. הגישי חם.

כשטידת פטריות ובצל

- 2 תבניות עגולות חד פעמיות בגודל הקטן ביותר
- 2 עלי מלאווח
- 1 קופסא שימורי פטריות חתוכים
- 2 בצלים קצוצים
- 3/4 כוס קמח
- 1 כף אבקת מרק פטריות
- 1 כפית מלח
- קמצוץ פלפל שחור
- 1/2 כוס שמן
- 3 ביצים
- 1 גביע קוטג' 250 גרם
- גבינה צהובה לפיזור על הפשטידה

רפדי את התבניות בניר אפיה. הסיירי מעלי המלאווח את הנילון העוטף אותם. הניחי מעל התבניות המרופדות בניר אפיה. הניחי בצד והכיני מלית. קצצי דק את הבצל והפטריות. הכניסי לקערה והוסיפי את יתר החומרים. עכשיו המלאווח אמור כבר להיות רך ולא קפוא ממש. לחצי קלות כדי שיכנס לתוך התבנית. סדרי את הקצוות סביב שולי התבנית. שפכי את המלית על המלאווח.

אפי ב 180 מעלות כ-45 דקות..

לא אוהבים פטריות? אין בעיה. כל ירק אחר יתקבל כאן בברכה.

- 2 כוסות קוביות קישואים
- 2 כוסות קוביות בטטה.
- ברוקולי
- כרובית.



למרכז כל פטיפור. מטלטלים
מעט כדי שהריבת חלב תשקע
קצת בטופי.

מקפידים לפחות 3 שעות.
מחלצים מהתבניות.
אם הכנתם בתבנית שקעים
מאלומיניום - לוחצים על
תחתית התבנית ודוחפים עד
שהפטיפור יוצא.
שומרים בהקפאה. מוציאים
כ-5 דקות לפני ההגשה.
תחביאו אותם טוב טוב. אחרת
תבואו להגיש ותגלו ש...אין.



פטיפור ריבת חלב

כ 35 יחידות

להכנה תצטרכי תבניות שקעים
אישיות מסיליקון, או כל תבנית שקעים
אחרת מסיליקון, לא מדוגמת.
אני השתמשתי באישיות מסיליקון
ובתבנית שקעים מיניאטוריים
מאלומיניום [פחות מומלץ, קשה יותר
לחילוץ מדויק ונקי]

לבסיס:

- 3 כוסות פצפוצי אורז
- 200 גרם שוקולד חלב
- 2 כפות שמן

לשכבת הטופי ריבת חלב:

- 300 גרם שוקולד חלבי לבן
- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 3 כפות שמן
- 1/2 כוס ריבת חלב

לקישוט:

- ריבת חלב

ממיסים שמן עם שוקולד חלב. אחרי
שמתקבל קרם חלק מסירים מהאש
ומוסיפים 3 כוסות פצפוצי אורז.
מניחים בערך כף פצפוצים בכל שקע.
מניחים בצד.

מכינים טופי:

בסיר ממיסים שוקולד חלבי לבן,
שמנת מתוקה, ושמן. מערבבים עד
שמתקבל קרם חלק. מוסיפים ריבת
חלב ומערבבים רק עד לקבלת קרם
חלק.

מסירים מהאש ומעבירים לשקית
זילוף. מזלפים מעל לבסיס מנערים
קצת כדי שייזל לצדדים ויכסה את
ה"חורים" שהפצפוצים לא כיסו
בעוד הטופי רטוב מזלפים ריבת חלב

עוגיות אלכחורס

- 200 גרם חמאה
- 2 כוסות אבקת סוכר
- 4 חלמונים
- 1 חבילה אינסטנט פודינג וניל
- 2 כוסות קורנפלור
- 2 כוסות קמח
- 1 אבקת אפיה
- 1/2 כפית סודה לשתייה

למילוי:

- 1 קופסא ריבת חלב.

לציפוי בצדדים:

- קוקוס

מעבדים סוכר ומרגרינה או חמאה עם אבקת סוכר לקרם חלק. מוסיפים חלמונים ומעבדים עוד. מוסיפים את יתר החומרים. מתקבל בצק רך מאוד דומה לבר בצק. אם הבצק יבש מדי, מוסיפים מעט מים [מעט...]

מרדדים את הבצק על משטח מקומח בנדיבות בקורנפלור. מרדדים לעובי של כ 1/2 סנטימטר. קורצים עיגולים. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ברווחים. העוגיות מתפשטות.

אופים ב 180 מעלות כ-11-10 דקות

עד שהעוגיות מזהיבות מעט. הן צריכות להיות בהירות. מחכים שהעוגיות יתקררו ורק אז מחלצים בזהירות מהתבנית. זהירות- העוגיות שבירות.

מורחים ריבת חלב על עוגיה וסוגרים בעוגיה נוספת. מגלגלים את העוגיה בקוקוס. הקוקוס נתפס בריבת חלב שמציעה בין העוגיות.



פטיפור פסק זמן

- 300 גרם שוקולד חלבי [מספיק ל-30 יחידות]
- 3 כפות שמן
- 1 קופסא קרם פסק זמן [מספיק ליותר]
- 2 חבילות גליליות חלביות ממולאות בקרם אגוזים.
- תבנית סליקון עם שקעים בגודל בינוני.

ממיסים שוקולד עם שמן. ממלאים את השקעים ומשהים כ-2 דקות. מרוקנים את השוקולד מהשקעים מעל לסיר או קערה שתקלוט את השוקולד המתרוקן מהשקעים. עכשיו יש לנו שקעים שדפנותיהם שוקולד והפנים שלהן ריק. מקפידים להתקשות. חותכים את הגליליות לחלקים קטנים ומכניסים 2 חלקים בתוך כל שקע.

מעבירים מהקרם לשקית זילוף ומזלפים מעט לתוך כל שקע מעל לגליליות. מטלטלים מעט את התבנית כדי שהקרם ישתטח. חשוב לא למלא עד למעלה כדי שנוכל לסגור בשוקולד. סוגרים בשוקולד מומס שנותר מריקון השקעים. מקפידים לפחות 15 דקות. מחלצים בזהירות.

בהיעדר תבנית שקעים אפשר להכין בתבנית אינגליש קטנה. ערבבי שוקולד מומס עם קרם פסק זמן. 3 כפות מהקרם על כל 100 גרם שוקולד. רפדי תבנית אינגליש בניילון וצקי את התערובת לתבנית. דחסי אל תוך השוקולד גליליות לרוחב התבנית ברווחים קטנים זה מזה. העבירי למקרר להתקשות. פרסי בסכין חדה ולא משוננת.

שוקולטה

מתכון ל-3 כוסות גבוהים [כמו בתמונה] או 6 כוסות קטנים

- 200 גרם שוקולד חלבי
- 6 כפות אבקת שוקולית
- 3 כוסות חלב
- 1 שמנת מתוקה להקצפה
- 3 כפות סוכר
- 3 סוכר וניל
- 3 כפות ריבת חלב
- שוקולד לבן

בסיר מרתיחים חלב ומוסיפים שוקולד להמסה מלאה. מערבבים כל הזמן. מורידים האש ומוסיפים את אבקת השוקולית. ממלאים בכוסות גבוהים לגובה 3/4 מקציפים שמנת להקצפה ומוסיפים סוכר וסוכר וניל. מקציפים לקצפת שאפשר לזלף מזלפים מעל לשוקולטה ומזלפים ריבת חלב תוקעים שקולד לבן למעלה.

כל שלוק, קילו במשקל.



פאי שוקולד

לבסיס:

- 300 גרם עוגיות טחונות.
- 100 גרם חמאה

למלית:

- 250 גרם שוקולד חלב
- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- 25 גרם חמאה
- 1/2 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 3 כפות קמח
- 1 כף ליקר שוקולד איכותי

לציפוי:

- 150 גרם שוקולד חלב
- 1/2 כוס שמנת מתוקה

הכנה:

מערבבים פירורי עוגיות עם חמאה
מרפדים תבנית עגולה קטנה בניר
אפיה בתחתית
דוחסים מהתערובת לתחתית
ולדפנות.

אופים ב 180 מעלות 8 דקות.

מכינים מלית:

ממיסים שוקולד, שמנת,
חמאה וסוכר לקרם חלק.
מוסיפים ביצים טרופות.
מערבבים
מוסיפים קמח. מערבבים
לבלילה אחידה.

יוצקים על התחתית.
אופים ב 180 מעלות 15
דקות.
הפאי צריך להיות רוטט מעט.
מקררים.

מכינים ציפוי:
ממיסים שמנת מתוקה עם
שוקולד ויוצקים מעל לפאי.

מקשטים איך שרוצים...



מחלקים את הבצק ל-2-3 חלקים
מרדדים לעלים מלבניים גדולים.

מערבבים בקערה את רכיבי הרוטב. מורחים על העלים. מפזרים פתיתי גבינה צהובה. מגלגלים כל עלה לכרוכית. בעזרת סכין חדה ולא משוננת או גלגלת פיצה פורסים את הכרוכית לפרוסות בעובי של כ-1.5 ס"מ. מניחים בתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים כ 15 דקות להשחמה.



שבוללי פיצה [המוציא]

כ-40 יחידות

לבצק:

- 1/2 כף מלח
- 500 גרם קמח
- 1 כף שמרים
- 1/4 כוס סוכר
- 1.5 כוסות מים פושרים
- 1/3 כוס שמן

לרוטב פיצה:

- 1 בצל קצוץ דק- מטוגן לשקיפות.
- 1 רסק עגבניות 250 גרם
- 1/3 כוס שמן זית
- מלח
- פלפל
- אורגנו
- 3 שיני שום כתושות
- 1 עלה בזיליקום קצוץ
- 3 כפות שמנת לבישול

לזריה על הרוטב:

- 300 גרם פתיתי גבינה צהובה

שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים ללא השמן. מתחילים לעבד לבצק. כשהמים נבלעו בקמח, מוסיפים שמן. לשים כ-5 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים בקערה משומנת מעט. מושחים את פני הבצק בשמן. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח

פאי שוקולד וריבת חלב

לקלתית:

- פאי בקוטר 26
- 2 כוסות קמח
- 150 גרם חמאה בטמפרטורת החדר, מחולקת לקוביות קטנות.
- 2 חלמונים
- 4 כפות שמנת מתוקה קרה
- 2 כפות סוכר

מעבדים בצק בקערה של מיקסר או במעבד מזון. אם מעבדים במעבד מזון מתחילים עם הקמח, חמאה, שמנת וסוכר ורק אחרי 2 פולסים מוסיפים את הביצים. לא מעבדים מדי הרבה. רק עד לקבלת בצק אחיד.

יוצרים כדור מהבצק, עוטפים בניילון ושולחים למקרר לשעה וחצי.

מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לעובי של כ-3 מ"מ. מניחים בתבנית פאי משומנת מעט בתרסיס שמן מבלי למתוח את הבצק. מתיחה תביא להתכווצות הבצק אחרי שתניחי אותו בתבנית. מרפדים את התבנית בבצק ונפטרים מהעודפים שמעבר לשולי התבנית. מניחים ניר אפיה ומעליו קטניות כמשקולת ואופים ב 180 בערך 20 דקות להשחמה קלה. מקררים לפני הכנת המילוי.

מילוי:

- 1 שמנת מתוקה להקצפה
- 200 גרם שוקולד חלבי לבן
- 400 גרם ריבת חלב

שמים בצד 4 כפות של שמנת ומקציפים את היתר לקצפת יציבה. ממסים שוקולד חלבי לבן ומוסיפים לקצפת.

מורחים מעט מריבת החלב על הקלתית. בערך 1/3 ס"מ גובה.

את יתרת הריבת חלב מוסיפים לקצפת והשוקולד.

יוצקים מעל לריבת החלב. עד לגובה 3/4 מגובה הקלתית. אם נשאר - יוצקים בכוסיות ומרויחים מוס חלבי מהמם

מכניסים להקפאה להתקשות.

אחרי שהתקשה מכינים ציפוי:

- 4 כפות שמנת מתוקה
- 200 גרם שוקולד חלבי

ממסים יחד בסיר קטן עד שמתקבל גנאש חלבי חלק. יוצקים בזהירות על הפאי הקפוא ומורחים שיגיע לכל הפאי

מקשטים איך שרוצים שומרים בהקפאה. מוציאים כ-5 דקות לפני ההגשה





כדורי פונצ'

- 500 גרם עוגה יבשה/ שאריות עוגה/
עוגה בחושה קנויה
- 5 כפות שמנת מתוקה להקצפה [ללא
הקצפה]
- 150 גרם שוקולד חלבי מומס
- 100 גרם אגוזי לוז טחונים
- 1/2 כוס אבקת נוגט

לציפוי:

- 250 גרם שוקולד מריר [אפשר חלבי.
לטעמי המריר מעדן את המתיקות]
- 2 כפות שמן
- אופציונאלי - 3/4 כוס סוכר מעורב ב
- 1 כף אבקת נצנץ אכילה

מפוררים את העוגה.
מוסיפים את יתר ברכיבים ומערבבים
לעיסה אחידה. אם העיסה רטובה מדי
[תלוי בעוגה] מוסיפים עוד פירורי עוגה או
פירורי ביסקוויט. מכדררים לכדורים לא
גדולים ומקפידים.

ציפוי:

ממיסים שוקולד מריר [או חלבי] עם שמן.
טובלים את הכדורים בשוקולד. אני מניחה
על מזל. מורידה לשוקולד ומעלה חזרה
מנערת עודפי שוקולד ומנקה על שפת
הכוס/כלי.
מניחים על מגש עם ניר אפיה ומפזרים
סוכר צבוע.
אם נוצרה שלולית שוקולד בתחתית
מעבירים למקום אחר על ניר האפיה.
מעבירים להתקשות במקפוא או במקרר.

בייגלה במילוי גבינה צהובה

9 יחידות בערך, תלוי בגודל

- 1 כף מלח
- 1 קילו קמח
- 2 כפות שמרים
- 600 מ"ל חלב בטמפרטורת חדר
- 1/2 מכוס סוכר
- 3/4 כוס שמן

שמים בקערה מלח ומעליו קמח, שמרים, סוכר וחלב - לפי הסדר הזה. מתחילים לעבד בצק. כשהקמח מתחיל להיבלע החלב מוסיפים שמן. מעבדים לבצק נח וחלק. ולא דביק. מתפיחים להכפלת הנפח.

מחלקים ל-9.

מרדדים כל חתיכה לרצועה ארוכה - 40 ס"מ ורחבה 8-10 ס"מ

מניחים תלולית גבי"צ מפוררת לאורך האמצע.

סוגרים מצד אחד. מהדקים לסגירה טובה וסוגרים גם את הצד השני.

בעזרת כף היד תופסים ברצועת הבצק ומתחילים לצבוט כמו באגרוף לכל אורך הרצועה כדי שתגדל ותהפוך לצרה יותר. מניחים על השיש ויוצרים צורה בייגלה שמינית.

מתפיחים כ-20 דקות

מושחים במים ומפזרים שומשום.

אופים ב-200 מעלות כ-18-20 דקות להשחמה נאה

פשטידת תירס

- 1 בצל קצוץ דק
- 2 קופסאות שימורים של תירס, מסוננות מנוזלים
- חופן פטרוזיליה
- 2 ביצים
- 1 גביע קוטג' 250 גרם
- 1 כף מלח
- 1 כפית אבקת מרק
- מעט פלפל שחור
- 2/3 כוס שמן
- 1 כוס קמח
- שבבי גבינה צהובה

מקציפים ביצים שלימות כמה דקות עד לקבלת תפיחה בהירה וחלקה. מוסיפים את יתר החומרים בתנועות עדינות.

מעבירים לתבנית אינגליש מרופדת בניר אפיה [תבנית ארוכה] או לקבלת פשטידה נמוכה יותר לתבנית חד פעמית קטנה מרופדת בניר אפיה. מפזרים גבינה צהובה

אופים ב-180 כ-45 דקות. עד להזהבה נאה מלמעלה ועד שקיסם יוצא יבש ממרכז הפשטידה.



לזניה

- חבילת עלי לזניה
- 4 קוטג' 250 גרם
- 2 קופסאות רוטב בטעם פיצה של פרי מבורך [קופסאות מלבניות מפלסטיק]
- 2 קישואים פרוסים לטבעות
- 2 חצילים טבעות
- 4 עגבניות
- גבינה צהובה מגוררת לבחירה

מרפדים תבנית בינונית [קטנה מ A4] בניר אפיה ומסדרים עלי לזניה. יוצקים 2 קופסאות קוטג' ומורחים בצורה אחידה. מורחים קופסא של רוטב פיצה מעל הקוטג'. מסדרים שכבות ירקות-קישואים, חצילים ועגבניות. מניחים שוב עלי לזניה, קוטג', קוטב פיצה וירקות לפי הסדר הקודם. מניחים מעל שוב שכבת עלי לזניה. מעל עלי הלזניה מפזרים פרוסות עגבניה. מכסים ואופים ב 180 כשעה. לקראת סוף האפיה מוסיפים גבינה צהובה מגוררת ואופים פתוח לכמה דקות עד שהגבינה נמסה.

למי שאוהבת אפשר להוסיף בזיליקום

לזניה דלת קלוריות

- לא, זה לא כמו המקור. אבל מי שבדיאטה ובכל זאת רוצה להתפנק, זה הפתרון
- עלי לזניה
 - 3 קוטג' 5% [אני אוהבת סקי אבל מי שלא אוכל את ההכשר [רובין] אז אפשר של תנובה]
 - 1.5 קופסאות רוטב פיצה של פרי מבורך [בקופסא מלבנית אדומה]
 - עגבניות
 - חצילים
 - גבינה צהובה לייט

תבנית קטנה, מידה אחת פחות מ A4

מרפדים תבנית בניר אפיה. מניחים עלי לזניה. מעל העלים מורחים 1.5 קופסאות קוטג'. מעל 3/4 קופסא רוטב לפיצה מעל פרוסות עגבניות ופרוסות חצילים דקות [חציל לא אפוי מראש] מעל פרוסות גבינה צהובה לייט ושוב- עלי לזניה, רוטב לפיצה, קוטג', ירקות, גבינ"צ מסיימים בעלי לזניה ועלי קצת פרוסות עגבניה וגבינ"צ.

מכסים בניר כסף ומעבירים לאפיה בתנור של לפחות שעה. יוצא מאוד טעים....אבל לא כמו לזניה עם שמנת, גבינה צהובה 28% וכו'.



בורקס בולגרית ותרד

לבצק:

- 500 גרם קמח
- קורט מלח
- 1/4 כוס שמן זית או שמן קנולה
- 1 ביצה
- 1 כוס מים
- 1 כף חומץ

למילוי:

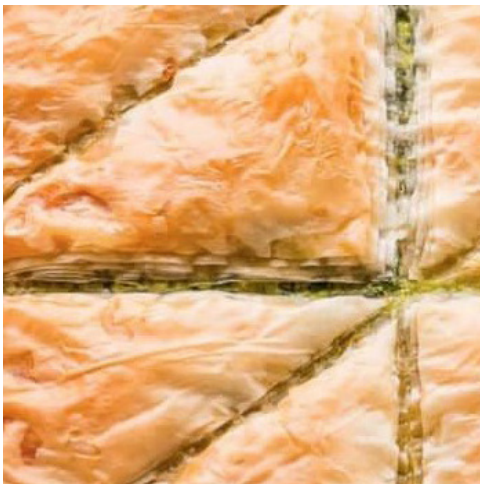
- 250 גרם תרד
- 200 גרם גבינה מלוחה
- מגורדת - בולגרית, צפתית, חרמון
- 100 גרם פתיתי גבינה צהובה
- 1 גביע גבינת שמנת בטעם טבעי
- 1 ביצה

מעבדים את רכיבי הבצק עד לקבלת בצק אחיד. מניחים בצד לבערך חצי שעה. מבשלים את התרד במי מלח רותחים כ- 5 דקות. מסננים היטב. סוחטים להוצאת נוזלים. מחלקים את הבצק ל 6-8 חלקים. מרדדים כל חלק לעלה מלבני. בעזרת הידיין פותחים את הבצק במתיחה עד

שהוא גדל ונהיה ממש דק, על גבול השקוף. מניחים תלולית מהמלית לאורך הבצק. סוגרים לנקניק. מגלגלים לשבלול ומניחים בתבנית מרודת בניר אפיה. מכינים כך את כל הבורקסים. מטפטפים שמן זית ומפזרים שומשום אופים ב 180 מעלות כחצי שעה להשחמה נאה.

אפשר להכין בתבנית:

מחלקים את הבצק ל-4 מרדדים למלבנים ופותחים לגדול של תבנית קטנה מותחים מלבן על תבנית קטנה מרופדת בניר אפיה. מורחים כשליש מהמלית על העלה. מכסין בעלה נוסף, שוב מלית, עלה ושוב מלית מסיימים בעלה. מושחים בשמן זית ומפזרים שומשום. אופים ב 180 מעלות כ-40 דקות להשחמה נאה. פורסים לקוביות או משולשים. המאפה מתפורר כמו בורקס...





מאפינס קישואים-זוקיני ותפו"א

- 2 תפו"א גדולים מגורדים דק
- 4 קישואים גדולים מגורדים דק
- 1 בצל גדול קצוץ דק
- 4 שיני שום כתושות
- 3 ביצים
- 1 גביע גבינה לבנה 250 גרם
- 1 כוס פתיתי גבינה צהובה
- 3/4 כוס קמח
- 1 כפית מלח
- 1 כפית שחור
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1/2 כוס טבעות בצל ירוק
- 1/3 כוס שמן + 3 כפות לטיגון

מחממים שמן במחבת עמוקה.

מטגנים בצל להזהבה. מוסיפים שום, קישואים ותפו"א. מטגנים לריכוך חלקי.

מעבירים לקערה ומוסיפים את יתרת הרכיבים. גבינה תחילה. מערבבים היטב לתערובת אחידה

ממלאים תבניות מאפינס עד לגובה 2/3

אופים ב 180 מעלות כ-30 דקות להשחמה נאה

ניוקי

מתכון בסיס שמתאים לרטבים
שונים

- 4 מנות
- 2 תפוחי אדמה
- 2 כוסות קמח
- 1 ביצה
- 2 כפות חמאה

מבשלים תפוחי אדמה בסיר
עם מי מלח עד לריכוך.
מסננים מהנוזלים. מוסיפים
חמאה ומועכים לפירה חלק.
מוסיפים קמח וביצים.
מעבדים ביד לבצק נעים ונח

יוצרים נקניקים צרים מהבצק.
חותכים לפרוסות באורך של
כ-2 ס"מ

מרתיחים מים עם מלח
ומבשלים 4-5 דקות עד
שהניוקי צפים למעלה.
מוציאים ומסננים מנוזלים.

אפשר להגיש כמו שהוא או
ברוטב.



רוטב פטריות לניוקי

- 25 גרם חמאה
- 150 מ"ל כפות שמנת לבישול
- 3 כפות אבקת רוטב פטריות
- 6 פטריות טריות
-

ממיסים חמאה במחבת. פורסים את הפטריות לפרוסות. מטגנים בחמאה עד להשחמה וריכוך. מוסיפים שמנת מתוקה ואבקת רוטב פטריות. מערבבים עד שהאבקה נמסה ומתקבל רוטב אחיד. מבשלים עוד כחצי דקה. מכניסים את הניוקי למחבת ומערבבים בהקפצה עד שהרוטב מכסה את כל הניוקי

לגיוון: מגרדים גבינה מלוחה מעל לניוקי בהגשה.

רוטב חמאה ועשבי תיבול
50 גרם חמאה
מעט מלח
פלפל שחור

חופן עשבי תיבול קצוצים דק ממש [אני אוהבת רוזמרין ובזיליקום]

מחממים חמאה במחבת גדולה. כשהיא נמסה מוסיפים את עשבי התיבול ואת התבלינים. מערבבים. מוסיפים את הניוקי ומערבבים בהקפצה.

רוטב עגבניות

- 50 גרם חמאה
- 1/2 כפית מלח
- פלפל שחור גרוס
- 1/2 כפית כפריקה
- 3 כפות שמנת לבישול
- 2 עגבניות קצוצות דק
- 3 שיני שום כתושות
- מעט נענע לקישוט

ממיסים חמאה במחבת. מוסיפים עגבנות, שום, מלח, כפריקה, פלפל. מבשלים במשך מספר דקות עד שהעגבניות הופכות לרוטב. מוסיפים את יתר הרכיבים. מבשלים עוד 2 דקות. מוסיפים את הניוקי. מערבבים בהקפצה עד שהרוטב מכסה את כל הניוקי. מקשטים בעלי נענע



מוס שוקולד וריבת חלב

2 תבניות אינגליש קצרות

- 2 שמנת מתוקה 250 מ"ל
- 1 גבינה לבנה 5% 850 גרם
- 1 כוס אבקת סוכר
- 1 פודינג שוקולד
- 1 פודינג ריבת חלב
- 1 קופסא ריבת חלב
- 300 גרם שוקולד חלבי לבן
- 200 גרם שוקולד חלבי
- 2 כפות שמן
- 1.5 כוסות חלב
- 18 ביסקוויטים מרובים גדולים

מקציפים 1.5 קופסאות שמנת מתוקה לקצף יציב. מוסיפים גבינה ואבקת סוכר. ממסים שוקולד לבן עם שמן. מוסיפים לתערובת הגבינה. מערבבים היטב. מחלקים את התערובת ל-2 לחלק אחד מוסיפים פודינג שוקולד ולשני פודינג ריבת חלב + 5 כפות ריבת חלב. שמים חלב בצלחת עמוקה. טובלים 6 ביסקוויטים בחלב ומניחים 3 בתחתית כל תבנית. מורחים שכבה מתערובת השוקולד על הביסקוויטים שבתבניות. מרטיבים עוד 6 ביסקוויטים בחלב ומסדרים מעל לשכבת מוס השוקולד. מורחים שכבת מוס ריבת חלב על הביסקוויטים ומסיימים בעוד שכבה של ביסקוויטים טובלים בחלב. מקפיאים היטב.

כאשר המוס קפוא אפשר לחלצו בקלות

מהתבנית על ידי הפרדת דפנות התבנית ולחיצה מלמטה

מכילים ציפוי:

בסיר קטן ממסים שוקולד חלב עם יתרת השמנת המתוקה. מערבבים היטב. מוסיפים כף ריבת חלב. מערבבים. מחלצים את המוס מהתבנית ומניחים על מגש. יוצקים מרוטב השוקולד על חלקו העליון של המוס באופן שיטפטף מעט לצדדים.

מעבירים מריבת החלב שנוותרה לשקית ומזלפים פסי קישוט. שומרם בהקפאה. מוציאים מההקפאה כ-5 דקות לפני ההגשה.

טיפ:

אפשר להכין בכוסות כאשר בתחתית שמים פירורי ביסקוויט. אין צורך בביסקוויטים בין השכבות. יש להקפיא לפני יציקת הקרם העליון.



מוס שוקולד לבן, תותים וחמוציות

תבנית אנגליש אחת ארוכה

- 1.5 שמנת מתוקה 250 מ"ל
- 1 גבינה לבנה 5% 850 גרם
- 1 כוס אבקת סוכר
- 1 פודינג וניל
- 400 גרם שוקולד חלבי לבן
- 2 כפות שמן
- 1.5 כוסות חלב
- 3/4 כוס חמוציות
- 8 ביסקוויטים מרובים גדולים
- 300 גרם תותים קפואים, מופשרים
- 4 כפות ג'לי בטעם תות

מערבבים את הג'לי עם 150 מ"ל מים רותחים.

מכניסים לבלנדר עם התותים וטוחנים למחית חלקה.

מקציפים מיכל אחד של שמנת מתוקה לקצף יציב. מוסיפים גבינה ואבקת סוכר. ממסים 200 גרם שוקולד לבן עם שמן. מוסיפים לתערובת הגבינה. מערבבים היטב.

מוסיפים פודינג וניל ואת מחית התותים עם הג'לי.

שמים כוס אחת של חלב בצלחת עמוקה. טובלים 4 ביסקוויטים בחלב ומניחים בתחתית התבנית.

מורחים מחצית ממוס התותים על הביסקוויטים. מזרים חמוציות ומורחים את יתרת המוס.

טובלים את 4 הביסקוויטים הנותרים בחלב ומסדרים מעל למוס.

מקפיאים.

כאשר המוס קפוא אפשר לחלצו בקלות מהתבנית על ידי הפרדת דפנות התבנית ולחיצה מלמטה

מכינים ציפוי:

בסיר קטן ממסים חצי מיכל שמנת מתוקה עם שוקולד לבן. אם התערובת מתגבשת למין ממרח זה בסדר. מוסיפים חלב. מערבבים היטב עד להמסה מלאה. בסוף ההמסה הקרם יהיה חלק ונוזלי.

מחלצים את המוס מהתבנית ומניחים על מגש. יוצקים מהקרם על חלקו העליון של המוס באופן שיטפטף מעט לצדדים. שומרם בהקפאה. מוציאים מההקפאה כ-5 דקות לפני ההגשה.

טיפ:

אפשר להכין בתבניות סיליקון בצורה רצויה. אפשר לוותר עם הציפוי והחמוציות.



שבולולי גבינה ושוקולד

לבצק:

- 1 כפית מלח
- 1 קילו קמח
- 1 כוס סוכר
- 3 כוסות חד פעמיות חלב
- 2 כפות שמרים יבשים
- 3/4 כוס שמן

למילוי:

- 200 גרם חמאה רכה מאוד [אבל לא מומסת]
- 2 גביעי גבינת שמנת בטעם טבעי
- 1.5 כוסות אבקת סוכר
- 3 כפות פודינג וניל
- 1 גביע יוגורט טבעי
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס
- ביצה למשיחת השבולולים

ציפוי:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים

שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים ללא השמן. מתחילים לעבד לבצק. כשהמים נבלעו בקמח, מוסיפים שמן. לשים כ-5 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים בקערה משומנת מעט. מושחים את פני

הבצק בשמן. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים
מרדדים לעלים מלבניים גדולים.

מערבבים בקערה גבינה, יוגורט, אבקת סוכר ופודינג וניל.

מורחים חמאה רכה על עלי הבצק. אפשר להעזר ביד מורחים מהמלית בשכבה לא עבה. מפזרים שוקולד צ'יפס מגלגלים לכרוכיות ופורסים לפרוסות בעובי של כ-3 ס"מ מניחים תבנית מרופדת בניר אפיה.

לוחצים קלות על כל שבולול כדי שיפחס קצת ויתרחב

מתפיחים כ-20 דקות. מושחים בביצה טרופה ואופים כ-25 דקות להשחמה נאה.

מכינים סירופ סוכר:

שמים בסיר קטן סוכר ומים. ממסים על אש נמוכה. מורחים על המאפים בעודם חמים



רביולי גבינות ברוטב שמנת, פטריות ועגבניות

לבצק לרביולי:

- 500 גרם קמח, עדיף קמח לפסטה
- [קמח דורום], אם אין אז קמח לבן
- 3 כפות שמן
- 1 ביצה
- 1 כפית מלח
- 1 כוס מים קרים

למילוי גבינות:

- 150 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 150 גרם גבינת ריקוטה [יש למחלבות גד, כשרות רובין]
- גביע גבינת שמנת טבעית
- 2 חלמוני ביצה

לבישול הרביולי:

- סיר גדול עם מים
- 2 כפות מלח

לרוטב:

- 2 כפות חמאה
- 2 עגבניות קצוצות לקוביות קטנות
- 5 שיני שום כתושות
- סלסלת פטריות טריות
- 1 מיכל שמנת לבישול
- מלח
- פלפל שחור

לקישוט:

- פתיתי גבינה צהובה

מכינים בצק לפסטה: מערבבים את רכיבי הבצק למעט המים, ומוסיפים את המים בהדרגה לקבלת בצק. מקמחים משטח עבודה, ולשים את הבצק כ-10 דקות, לקבלת בצק חזק וגמיש. עוטפים את הבצק בניילון ושומרים במקרר לשעה לפחות.

מכינים מילוי: מערבבים בקערה את רכיבי המילוי.

מכינים את הפסטה: מוציאים את הבצק מהמקרר. מרדדים במכונת פסטה לבצק דק ממש.

מחלקים את הבצק ל-2 חלקים שווים.

בהיעדר מוכנת פסטה, מרדדם דק על שטח מקומח. מניחים עליו בעזרת כף או בעזרת שקית זילוף גבעות קטנות של מילוי במרחק 5 ס"מ זו מזו. מכסים בחלק השני של הבצק. קורצים בעזרת קורצן צורה עגול או מלבנית כשהמילוי באמצע הצורה שנקרצה. מוודאים שהרביולי סגור היטב. אם הם לא סגורים טוב לוחצים עליהם באצבע לסגירה מוחלטת.

מכינים רוטב: ממיסים חמאה במחבת גדולה. פורסים את הפטריות ומטגנים בחמאה לריכוך. מוסיפי שום, עגבניות ותיבול. מבשלים כ-15 דקות תוך כדי ערבוב עד שהעגבניות מתפרקות והופכות לרוטב. מוסיפים שמנת לבישול. מערבבים היטב ומבשלים עוד 3 דקות. מרתיחים מים ומלח בסיר גדול. כשהמים רותחים זורקים לתוכו את הרביולי המוכן. מבשלים כ-5 דקות.

מוציאים את הרביולי מהסיר. מסננים. מעבירים למחבת עם הרוטב ומערבבים היטב.

בהגשה מפזרים פתית גבינ"צ מעל לרביולי

