

# דלישס | ברוכי קופטייל

## דלישס | ברוכי קופטייל

חגים · חלבי · שבועות

## דעלקעלעך – גביניות

ברוכי קופטייל · 2017-05-22

אני כבר שנים תרה ומחפשת אחר מתכון לגביניות שישביע את רצוני,

ניסיתי המון בצקים, מהמון מתכונים,

עד שהגעתי למסקנה שבצק שמרים לא עונה לדרישותי בקטע הזה,



והחלטתי לנסות מתכון מסורתי שעובר מדור לדור אצל הסבתות ההונגריות שלנו,



מצאתי אותו שם,

בספר מתכונים משפחתי, שנכתב פעם פעם, בלי כמויות והסברים מידי טובים,

אבל בצק עם פריכות נהדרת שעוטפת ברכות את מלית הגבינה העסיסית.



כן, גם עם המלית התעסקתי עד שהצלחתי להרכיב את המתכון המדויק שערב לחיכי, הבצק והמלית מלאים כל טוב, ושומנים טובים כמובן.



ולכן החלטתי לעשות את הדעלקעלך במיני, ממש, קטנטנים של 2 ביסים, מה ששומר על מצפון נקי גם בשבועות.



הגביניות מאבדות קצת מהפריכות שלהם לאחר ההקפאה, ולכן ממולץ לחמם אותם טיפה בתנור לזמן קצר על חום גבוה ע"מ להחזיר לו את הפריכות הרצויה,

הגביניות נשמרות מעולה במקרר בקופא אטומה.



דעלקעלעך של דודה חייצ'ו | 72 יחידות מיני

מרכיבים:

לבצק

300 גר' קמח תופח

200 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 גביע שמנת חמוצה

1 כף סוכר

1 חלמון

למלית:

500 גר' גבינת שמנת בטמפרטורת החדר

100 גר' חמאה רכה

2 ביצים

1 כוס סוכר

4 סוכר וניל

1/2 כוס קמח

תבנית שקעים קטנים

אופן ההכנה:

מעבדים בידיים או במעבד מזון את כל חומרי הבצק לבצק אחיד, ומקררים לפחות 3 שעות.



מכינים בינתיים את המלית.

מערבבים היטב את כל חומרי המלית ושומרים במקרר

**מכינים את הגביניות**



מרדדים את הבצק לעלה דק מאוד, בעובי 2 מ"מ.



חותכים לריבועים בעזרת קורצן או סכין, קוביות בגודל 7\*7 ס"מ.



בעזרת שק זילוף או כפית מניחים במרכז הריבוע תלולית מכובדת של הגבינה.



סוגרים את הגביניות:

מרימים את 2 הקצוות המנוגדים ומצמידים אותם



מדביקים שוב את הקצוות השניים ומדביקים למרכז,



מניחים בתבנית שקעים, לא דוחפים את העוגיה לתוכה,



שמים במרכז ולאט לאט במשך האפיה העוגיה תחליק פנימה,



אופים בתנור על חום של 180 מעלות כ-15-20 דקות עד שהגבינה מבעבעת טיפה, או שהקצוות מזהיבות מעט,



מוציאים מהתנור ומצננים,



מקררים היטב מניחים בכלי הגשה,

בוזקים אבקת סוכר בשפע, ומגישים.



הערות:

\*ניתן להכין את הבצק והמלית כמה ימים לפני ולשמור במקרר.

מחפשים מה עוד להכין לשבועות?