

פטיפור שוקולד וכיצוחים

[ל-12 יחידות בקוקטים בינוניים]

כבר מראש חודש הם מציצים אלינו מעם חנויות הפיצוחים. מחייכים בססגוניות צבעוניות נפלאה. הצבעוניות הזו עושה לי טוב בכל שנה מחדש. אני בוחרת מעט מכל פרי והחגיגה גדולה. מתלהבת מהפירות שחלקם מגיעים אלינו רק בתקופה זו של השנה, אבל לעולם לא מוותרת על המוכר והרגיל, האגוזים למיניהם. לכבוד ט"ו בשבט הכנתי עבורכן מתכון לפטיפור שוקולד ופיצוחים קל להכנה, אבל כזה שיקצור מחמאות בלי סוף. שמנה לב לגרסה משודרגת בסוף המתכון.

רכיבים:

תבנית חד פעמית בינונית

לבסיס:

250 גרם ביסקויט טחון, אפשר כהה או

בהיר

3/4 כוס חד פעמית ריצ'

175 גרם שוקולד מריר

1 כף תמצית שקדים, (לבחירה)

לשכבת השוקולד-פיצוחים:

1 כוס ריצ'

100 גרם חלבה

250 גרם שוקולד מריר

300-250 גרם תערובת פיצוחים קצוצים

(קשיו, אגוזי מלך, פקאן, פיסטוק,

קרוקנט לוז וכיוצ"ב)

125 גרם ביסקויט טחון או ביגלה טחון -

לפטיפור עם נגיעה מלוחה

לציפוי:

קקאו

אופן ההכנה:

בסיר קטן ממסים שוקולד מריר עם ריצ' עד לקבל קרם שוקולד חלק.

שמים בקערה ביסקויט טחון. יוצקים מעליו את קרם השוקולד. מוסיפים תמצית שקדים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, דומה לתערובת כדורי שוקולד.

מרפדים תבנית בינונית בעיר אפיה ודוחסים את התערובת בתחתית התבנית בשכבה אחידה. מהדקים היטב. אם התערובת שומנית מעט - זה בסדר.

מכינים את שכבת השוקולד-פיצוחים:

באותו סיר שבו הומסו השוקולד והריצ' לשכבת הבסיס, ממסים שוקולד, ריצ' וחלבה שבורה לחתיכות קטנות עד לקבלת קרם שוקולד חלק. מערבבים תוך כדי המסה. כשמתקבל קרם חלק, מסירים מהאש.

שמים את הפיצוחים בשקית קטנה ובעזרת מערוך שוברים לחתיכות לא גדולות.

מוסיפים לקרם השוקולד והחלבה.

מוסיפים ביסקויט או ביגלה טחון.

מערבבים היטב ויוצקים מעל לשכבת הבסיס.

מעבירים להקפאה להתקשות.

לפריסה: מוציאים מההקפאה ומניחים על השיש למספר דקות כדי שיהיה ניתן לפרוס. פורסים בסכין חדה ולא משוננת לקוביות או מלבנים קטנים. מסננים קקאו מעל לקוביות.

טיפ לשדרוג:

מכינים כפטיפורים בודדים. דוחסים את שכבת הבסיס לתבנית שקעים מסיליקון, גדולים משל פרלנים.

מעל לשכבה זו ממלאים משכבת השוקולד-פיצוחים. מיישרים ודוחסים מעט בעזרת כפית. מקפיאים להתקשות.

מחלצים מהשקעים וטובלים בשוקולד מומס עם מעט שמן (1 כף שמן ל-100 גרם שוקולד מריר)

פרוב

