

קרין גורן ואהרוני מגישים:

מתכוני שבועות
קוצרי מחמאות



בשיתוף KENWOOD

חברי קהילת פודי ובשלנים אהובים ויקרים,
 מבחינתנו חג השבועות הזה הוא לא סתם חג הקציר (כי למי יש שדה
 חיטים ליד הבית), חג שבועות הוא חג קציר המחמאות!
 חג השבועות הוא הזדמנות נפלאה לארח, לפתוח שולחן מרשים מקיר
 לקיר, עמוס לחמים, סלטים, פשטידות, מאפים אישיים, פסטות וכמובן
 עוגות גבינה. כל כך ישראלי, כל כך מקומי והכי הכי שלנו.
 לא פשוט לרגש את האורחים, תמיד נדמה לנו שהם כבר ראו הכל
 ונמאס להם מהפשטידות הניצחיות ומהעוגה שאנחנו תמיד מכינים.

אז מה עושים? קבלו את שיחוק השיחוקים!

כדי שחג השבועות הזה יהיה מרשים וטעים במיוחד, קראנו לקרין
 גורן, אשפית האפייה הכי מתוקה בארץ ולשף ישראל אהרוני, איש
 העולם הגדול והמאסטר שף האהוב עלינו. אהרוני וקרין חברו לחברים
 המקסימים שלנו בברימאג ולמיקסר מחולל הפלאים שלהם ושלפו
 מהמגירה את מתכוני השבועות הכי טעימים שלהם בלי להתקמצן.
 מתכוני השבועות של קרין ואהרוני הם מצד אחד קלים ומצד שני
 מקוריים, מגניבים ומרגשים. בקיצור... קוצרי מחמאות!

אנחנו מבטיחים לכם שאת שולחן חג השבועות שלכם אף אחד לא
 ישכח וכולם יבקשו מכם מתכונים ויבקשו להיות מוזמנים אליכם גם
 בחג השבועות הבא. מילה שלנו!
 ועכשיו, רוצו למטבח ושידיה לכם חג שבועות לבן, טעים, שמח ונפלא.
 שתהיו לנו בריאים, מרוצים, שעוגת הגבינה תהיה גבוהה מתמיד
 ושהכל הכל יצליח לכם.

אוהבים אתכם,

נעמה פלד – עורכת ראשית אתר פודי וכל צוות האתר

תוכן עניינים:

4	מאפה במילוי גבינות, ארטישוק וזיתים / ישראל אהרוני
6	בולמס – כדורי בצק שמרים במלית גבינות ומנגולד / נעמה פלד
8	חצ'פורי עם גבינות ושקשוקה / קרין גורן
10	פשטידת בצל כמו בצרפת / מערכת פודי
12	קנלוני במילוי חצילים / ישראל אהרוני
14	קלצונה במלית גבינות ופטטריות / נעמה פלד
16	קיש קישואים ספירלה עוצר נשימה / רחלי קרוט
18	קיש ברוקולי / רות אופק
20	מאפה שושנים מלוח / מלי זיידמן
22	טארט טאטן בצל מקורמל, בלסמי וגבינת עיזים / ישראל אהרוני
24	חלה קלועה עם רוזמרין ובצל סגול / מלי זיידמן
26	לחמניות כוסמין רכות / יעל טל
28	קרפ תרד במילוי פלפלים, בצל וגבינה / אפרת ליכטנשטט
30	גוזלמה – כיסון גבינות טורקי / יעל טל
32	פיצקלעך – פיצות קטנות ואישיות מקמח כוסמין / נעמה פלד
34	עוגת גבינה אפויה ואוורירית בסיר ג'חנון / קרין גורן
36	עוגת גבינה אפויה עם אפרסקים / יונית צוקרמן
38	עוגת גבינה ושוקולד לבן / מלי זיידמן
40	גביניות בטעם של פעם / נעמה פלד
42	עוגת גבינה פירורי אוראו לא לעצלנים בלבד / קרין גורן
44	עוגת גבינה יפנית שמשגעת את הרשת / שיר פורטמן
46	עוגת גבינה באסקית / קרין גורן
48	בלינצ'ס גבינה כמו של פעם / רותם ליברזון
50	שברי בצק פילו עם מסקרפונה ופירות אדומים / ישראל אהרוני
52	עוגת גבינה פירורים בכוסות / נטלי לוין
54	עוגת גבינה ניו יורק / רות אופק
56	בריוש עם הפתעות שוקולד / מלי זיידמן
58	מוס שוקולד בשני צבעים / שרית נובק
60	טירמיסו בכוסות בלי כיבודים / תמרה אהרוני
62	רוגלעך נחטפים מהתבנית / מלי זיידמן

מאפה במילוי גבינות, ארטישוק וזיתים

KENWOOD



ישראל אהרוני

לכבוד שבועות ישראל אהרוני מכין מאפה פריך וזהוב מבצק יוגורט עשיר וקל להכנה, ממולא במילוי לא שגרתי של ארטישוק, זיתים וכמובן גבינות. את הקראנץ' של הביס גם השכנים ישמעו!

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** שמים את הקמח ואת אבקת האפייה בקערת המיקסר ומערבבים קלות. מוסיפים את שאר החומרים ולשים בעזרת וו הלישה לבצק אחיד ונוח. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה.
2. **מכינים את המלית:** מסננים את הארטישוק, קוצצים אותו גס ומערבבים עם שאר חומרי המלית לתערובת אחידה.
3. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
4. **הרכבת המאפה:** מחלקים את הבצק לשני חלקים. מרדדים חלק אחד על משטח מקומח לעלה דק למדי. חותכים עיגולים בקוטר של כ-12-14 ס"מ (את השאריות אוספים לשימוש חוזר). מניחים במרכז כל עיגול כף מילוי. אוספים את שולי הבצק מעל המילוי לחצי ירח (כמו בורקס, אבל עומד, אבל אפשר גם שוכב), מהדקים היטב בצביטות את שולי הבצק זה לזה.
5. מניחים את המאפים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מורחים בביצה טרופה, מפזרים מעל מעט שומשום ואופים כ-35 דקות עד שהמאפים זהובים ויפים.

מצרכים

בצק יוגורט:

- 1/2 3 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1/2 כוס שמן זית
- 2 גביעי יוגורט כבשים
- 1 ביצה
- מלח

מילוי:

- 1 צנצנת קטנה של ארטישוק משומר בשמן זית
- 2 שיני שום קצוצות
- 1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת
- 1/2 כוס גבינת ריקוטה טרייה
- 1 כף פסטו
- מלח, פלפל גרוס

ציפוי:

- 1 ביצה טרופה
- שומשום

איך הבצק לא יתרומם? לפני האפייה כדאי לדקור את הבצק הפריך במזלג בכמה מקומות, כדי שהאדים שנוצרים בזמן האפייה לא יגרמו לו להתרומם. כמו כן חשוב להצמיד את שולי הבצק לתבנית. עוד דקה של תשומת לב ויצא לכם מאפה לתחרות מלכת היופי.





צילום: שר נייבירג

בולמס – כדורי בצק שמרים במלית גבינות ומנגולד



נעמה פלד

בולמס, לחמניות ממולאות נפלאות ומפתות בצורתן המגושמת, עם מילוי עשיר של מנגולד וגבינות. הניחו סלסלה שלהן במרכז השולחן ותראו איך הן נחטפות בשניות

אופן הכנה

- מכינים את הבצק:** שמים בקערת המיקסר את כל חומרי הבצק, פרט לחלב. את החלב מוסיפים לאט-לאט ובהדרגה, תוך כדי לישה של הבצק. לשים עד לקבלת בצק חלק, רך ואחיד. אם הבצק דביק מדי מוסיפים עוד טיפונת קמח.
- מורחים את הבצק במעט שמן, מכסים את קערת המיקסר, מכוונים את הטיימר לשעה ואת חום המיקסר לדרגה 2 ומניחים לו לתפוח עד שיכפיל את נפחו. כעת מפעילים שוב את המיקסר עם וו הלישה ללישה במהירות 2 לחמש דקות, ואז חוזרים על פעולת ההתפחה לשעה נוספת.
- מכינים את המלית:** משתמשים רק בחלק הירוק של עלי המנגולד. קוצצים גס את החלק הירוק של עלי המנגולד ומבשלים בסיר מלא מים רותחים וכפית מלח כמה דקות, עד שהעלים מאבדים חיוניות ומתרככים.
- מסננים את עלי המנגולד מהמים ושוטפים במי ברז קרים. סוחטים את העלים וקוצצים אותם היטב.
- מוסיפים לעלי המנגולד את הגבינות, הביצה, השום, המלח (בזהירות, הגבינות מלוחות מאוד) והפלפל ומערבבים היטב.
- מוציאים את הבצק מקערת המיקסר ומחלקים אותו ל-24 כדורי בצק.
- מרפדים שתי תבניות תנור בנייר אפייה ומחממים את התנור לחום של 180 מעלות.
- משמנים את הידיים ואת משטח העבודה. פותחים בעזרת האצבעות את כדור הבצק, במרכזו מניחים כף מלית, סוגרים את הכדור ומניחים אותו בתבנית כשהסגירה של הבצק כלפי מטה.
- מברישים את הכדורים בביצה, מפזרים שומשום ואופים כחצי שעה, עד שכדורי הבולמס מזהיבים.

הבולמס האפויים עוברים הקפאה מצוין!

רוצים שבצק השמרים יתפח במהירות? הכניסו את קערת הבצק עטופה במגבת איתכם לחדר המקלחת. בזמן שאתם מתקלחים המקלחת מתמלאת אדים והופכת לסאונה חמימה שהיא סביבה נהדרת להתפחת בצק.



מצרכים (ל-24 לחמניות)

לבצק:

500 גרם קמח מנופה
1 1/2 כף שמרים יבשים
1 כף סוכר
1 כפית שטוחה מלח
1 ביצה
1 כף חומץ
50 גרם חמאה רכה או 5 כפות שמן זית
1 1/2 כוס חלב פושר

שימון הבצק:

1/4 כוס שמן לשימון עיגולי הבצק

מלית:

1/2 קילו עלי מנגולד
2 בצלים ירוקים קצוצים דק
1 שן שום כתושה
200 גרם גבינת פטה מגוררת
200 גרם גבינת קשקבל מגוררת
1 ביצה
מלח, פלפל

קישוט:

1 ביצה טרופה
1 כף שמן זית
שומשום



חצ'פורי עם גבינות ושקשוקה

KENWOOD



קריין גורן

מה יותר ישראלי משקשוקה מזרחית בתוך מאפה
גיאורגי עם שולי גבינה איטלקית? ככה אנחנו
הישראלים, לוקחים ביסים גדולים מכל העולמות.
קריין חוגגת ישראליות עם מאפה מושחת לבראנץ'
שבועות

אופן הכנה

1. שמים את כל חומרי הבצק, לפי הסדר, בקערת מיקסר עם וו לישה, ומעבדים 7 דקות במהירות נמוכה לבצק חלק וטיפונת דביק (אם הבצק יבש מוסיפים מעט חלב). מכסים ומתפיחים במיקסר להכפלת הנפח.
2. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
3. מחלקים את הבצק ל-4 ומרדדים כל חלק על משטח מקומח, לריבוע בעובי חצי ס"מ.
4. מסדרים שתי שורות מקבילות של אצבעות מוצרלה ומגלגלים מעליהן את שולי הבצק. מהדקים את הקצוות ומפתלים כמו בורג שלא ייפתחו (לצורה של עין או סירה).
5. מברישים מים ומפזרים שומשום על השוליים הממולאים.
6. מורחים רוטב שקשוקה בנדיבות בתחתית ה"סירה" שיצרנו.
7. אופים בתנור עד להזהבה קלה בלבד. מוציאים ויוצקים ביצה למרכז כל מאפה (פותחים את הביצה קודם לכלי, בזהירות שהחלמון לא יישבר).
8. מחזירים לסיום אפייה, להשחמה ולהתייצבות הביצה. מפזרים פטרוזיליה, מזלפים שמן זית ומגישים חם.

מצרכים

בצק:

- 500 גרם קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר
- 1/4 כוס חלב
- 1 כפית גדושה מלח
- 1/4 כוס שמן זית

למילוי שולי הבצק:

- 8 אצבעות מוצרלה

ציפוי וקישוט:

- שומשום
- רוטב שקשוקה מוכן
- 4 ביצים קטנות
- פטרוזיליה קצוצה
- 1 כף שמן זית

פאם

בבצקי שמרים כדאי להוסיף גם מלח וגם סוכר, לא משנה אם הבצק משמש למאפה מתוק או מלוח. מלבד הדגשת הטעמים, המלח מוסיף גמישות לבצק והסוכר עוזר לבצק להשחים ולקבל גוון מגרה, וגם להישאר רך אחרי האפייה (כי סוכר סופח לחות).



לצפייה במתכון



פשטידת בצל כמו בצרפת



מערכת פודי

מתכון מנצח וקל להכנה של קיש בצל מושלם עם גבינת עיזים. השילוב הטעים כל כך של מתיקות הבצל עם חמיצות הגבינות הוא עונג צרוף. קיש בצל שהוא "מאסט" בשולחן חג השבועות שלכם!

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** מעבדים בקערת המיקסר עם וו גיטרה את החמאה עם הקמח, המלח, החלמון והמים עד לקבלת בצק אחיד.
2. מוציאים את הבצק מהקערה ולשים עוד קצת בידיים. מכניסים למקרר לכחצי שעה.
3. מקמחים מעט את משטח העבודה, מרדדים את הבצק ומעבירים לתבנית. מרפדים את תחתית התבנית והדפנות בבצק (מהדקים היטב עם הידיים, הבצק צריך להיות דק). מחזירים למקרר עד שמסיימים להכין את המלית.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. **מכינים את המלית:** מחממים את שמן הזית והחמאה במחבת גדולה, עד המסה.
6. מוסיפים את הבצל, הכרשה והסוכר. מקפצים יחד ומטגנים כרבע שעה, עד שהבצל מזהיב ומתקרמל.
7. מסננים את הנוזלים מהמחבת ומעבירים את תכולתה לקערה.
8. מוסיפים לקערה את השמנת המתוקה, המלח, אגוז המוסקט, הקמח התופח והביצים ומערבבים היטב.
9. מוסיפים את הגבינות ומערבבים לתערובת אחידה.
10. מוציאים את התבנית עם הבצק מהמקרר, יוצקים לתוכה את מלית הבצל ואופים במשך 45 דקות, עד שהקיש מתייבב ומזהיב יפה מלמעלה.

מצרכים

(תבנית עגולה 24 ס"מ)

בצק:

100 גרם חמאה רכה
1 ½ כוסות קמח לבן
1 כפית שטוחה מלח דק
1 ביצה
2 כפות מים קרים

מלית:

4 כפות שמן זית
25 גרם חמאה
5 בצלים גדולים חתוכים
לחצאי טבעות
1 כרשה בינונית פרוסה דק
(לא חובה)
2 כפות סוכר חום בהיר
דמררה
1 מכל שמנת לבישול 10%
1 כפית שטוחה מלח דק
¼ כפית אגוז מוסקט טחון
4 ביצים
4 כפות קמח תופח
1 כוס גבינת מוצרלה מגוררת
½ כוס גבינת עיזים קשה
(מומלץ להשתמש בתום עיזים)

את הבצק הפריך מעבדים כמה שפחות. ככל שהבצק יעובד יותר, הגלוטן שבקמח יפתח ויהפוך את הבצק גמיש ולא פריך בכלל. כאשר מכינים בצק פריך במעבד מזון יש לעבד אותו בכמה פולסים רק עד שהוא מתאחד וזהו.





קנלוני במילוי חצילים

KENWOOD



ישראל אהרונ

כל שולחן חג זקוק ל"מנת רושם" שנראית כאילו מסובך להכין אותה, אבל אם עוקבים אחרי ההוראות, היא בעצם קלילה ולגמרי סוחטת מחמאות. קבלו את קנלוני החציל והגבינה של אהרונ, שאף אחד לא יישאר אדיש אליו

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** מעבדים את החומרים במעבד מזון לבצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומקררים שעה.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. **מכינים את המלית:** קולים את החציל ואז קולפים אותו, סוחטים וקוצצים.
4. מערבבים את כל חומרי המלית לתערובת אחידה.
5. מרדדים את הבצק לעלה דק במרדדת פסטה.
6. חותכים ריבועים ברוחב הבצק.
7. ממלאים את הריבועים בעזרת שק זילוף עם פייה רחבה, ומגלגלים בעדינות לגלילים.
8. **מכינים את הרוטב:** מערבבים את החומרים לתערובת אחידה.
9. שמים מחצית מהרוטב בתבנית חסינת חום, מניחים מעל את הקנלוני, יוצקים מעל את שאר הרוטב ומפזרים מעל גבינת פרמזן.
10. אופים את הקנלוני כחצי שעה.

מצרכים

פסטה הטרייה:

400 גרם קמח לבן לפסטה
100 גרם קמח סמולינה
מלח
5 ביצים
2 כפות שמן זית

למלית החציל:

1 חציל טרי ויפה
3 בצלים ירוקים קצוצים
400 גרם גבינת פטה
מפוררת
250 גרם גבינת קשקבל
מגוררת
מלח, פלפל גרוס
2 כפות שמן זית
5 שיני שום קונפי
פלפל ירוק חריף קלוי קצוץ
דק

רוטב:

2 קופסאות עגבניות
מרוסקות
3 כפות שמן זית
מלח, פלפל גרוס

ציפוי:

1/2 כוס גבינת פרמזן מגוררת

איך בוחרים חציל? דבר ראשון אין כמו מראה עיניים. בוחרים חציל יפה שהחזות החיצונית שלו מבריקה וחלקה. מרימים את החציל וכאילו שוקלים אותו ביד. החציל צריך להיות קל, כאשר החציל כבד זה אומר שיש בו גרעינים.





קלצונה במלית גבינות ופטריות



נעמה פלד

כיסון בצק שמגיע אלינו מאיטליה. בצק פיצה מקופל שטומן בחובו הפתעה: מילוי נהדר של פטריות, גבינות ובצלים שפורץ בכל ביס. רק היזהרו מכוויית גרגרנות, קשה לעמוד בפיתוי שלו!

אופן הכנה

- מכינים את הבצק:** מעבדים בקערת המיקסר עם וו לישא את חומרי הבצק, פרט למלח, לחומץ ולשמן הזית. לשים במהירות 1 במשך 5 דקות, עד לקבלת בצק לא מאוד חלק.
- מוסיפים את שמן הזית, החומץ והמלח וממשיכים ללוש עד שמתקבל בצק אחיד וחלק.
- משמנים את הבצק במעט שמן זית, מכסים את קערת המיקסר באמצעות מכסה הפלסטיק, מכוונים טיימר לשעה על חום בדרגה 2 ומתפחים את הבצק עד שהוא מכפיל את נפחו.
- מחלקים את הבצק לשמונה חלקים שווים במשקל 200 גרם בערך כל אחד. אם רוצים קלצונה קטנה יותר, ניתן לחלק ל-16 חלקים. מכדררים את הבצק לכדורים, מניחים על משטח מקומח ומכסים במגבת להתפחה נוספת של חצי שעה.
- מחממים את תנור לחום של 200 מעלות.
- מכינים את מלית הפטריות:** מטגנים במחבת את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את שיני השום ואת הפטריות ומערבבים. מטגנים עד שהפטריות מאבדות את הנוזלים. מניחים לתערובת להתקרר.
- מערבבים בקערה גדולה את הפטריות והבצלים המטוגנים עם שאר חומרי המלית.
- מרכיבים את הקלצונה:** מרדדים את כדורי הבצק על משטח מקומח לעיגולים בעובי של $\frac{1}{2}$ ס"מ. מניחים את המלית במרכז כל עיגול ובעזרת האצבע מורחים את שולי העיגול במעט מים וסוגרים היטב.
- מניחים את כיסוני הקלצונה בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה ואופים במשך 5–6 דקות.
- מוציאים את התבנית מהתנור, מורחים כל כיסון במעט שמן זית ומפזרים פרמזן מעל.
- אופים עוד 3–4 דקות. מוציאים מהתנור ומחכים מעט לפני שאוכלים (המלית לוהטת – זהירות!).

רכיבים

(4 קלצונות גדולות)

בצק:

- 1 קילו קמח לחם / קמח פיצה
- 1.2 כוסות מים פושרים
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 1 כפית שטוחה מלח
- 2 כפות חומץ
- $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית

מלית:

- 5 כפות שמן זית
- 3 שיני שום כתושות
- 3 סלסילות פטריות שמפיניון
- חתוכות לפרוסות דקות
- 2 כוסות בצל ירוק קצוץ
- 3 בצלים קצוצים
- $\frac{1}{2}$ כוס גבינה בולגרית / פטה
- 1 כוס גבינת פרמזן מגוררת
- 1 כוס גבינת מוצרלה מגוררת
- 2 ביצים L
- פלפל

ציפוי:

- 3 כפות שמן זית
- $\frac{1}{2}$ כוס גבינת פרמזן

רוצים בצל מזהב ומקורמל יפה יפה, אבל אין לכם סבלנות לעמוד מעל המחבת עד שזה יקרה? קבלו פטנט על חלל! הוסיפו קמצוץ (לא יותר מרבע כפית על כל חצי קילו בצל) אבקת סודה לשתייה לבצל שבמחבת. העלאת ה-PH (כלומר הבסיסיות) מזרזת את התהליכי הטיגון במחבת.





קיש קישואים ספירלה עוצר נשימה



רחלי קרוט

באשר קיש הספירלה המהמם הזה מונח על השולחן, אין צורך להשקיע בזר פרחים, כי הוא ממילא יגנוב את ההצגה. סוד היופי הוא בקישואים הצבעוניים. שווה להשקיע זמן ולחפש אותם כדי להגיע למראה בלתי נשכח!

אופן הכנה

1. מניחים את הבצק על תבנית הקיש ומהדקים לתחתית ולדפנות. נפטרים מעודפי בצק.
2. מחוררים את הבצק באמצעות מזלג ומעבירים למקפיא לשעה.
3. חותכים את הקישואים לרצועות דקות מאוד בעזרת מנדולינה או סכין חדה, ואותן חותכים לחצי לאורך, אם הן רחבות מדי.
4. מחממים תנור לחום של 190 מעלות.
5. מערבבים בקערה בינונית את כל מצרכי הרויאל.
6. שופכים חצי מכמות הרויאל על הבצק הקפוא ומסדרים את פרוסות הקישואים לצורת פרח צפוף.
7. שופכים מעל את יתרת הרויאל ואופים במשך 45 דקות, או עד שהירקות והקיש מזהיבים.
8. מצננים מעט ומגישים.

מצרכים

(תבנית קיש 24 או 26 ס"מ)

1 בצק פריך מוכן, מופשר על פי הוראות היצרן
5-6 קישואים וזקיני בצבעים שונים – ירוק בהיר, ירוק כהה וצהוב

רויאל:

200 מ"ל (קצת פחות ממכל)
שמנת מתוקה 38%
2 ביצים
100 גרם גבינה צהובה מגוררת
2 כפות קמח
מלח ופלפל שחור
עלים מ-2 ענפי תימין

איך אפשר לחתוך מראש את הירקות ולשמור אותם במקרר מבלי לפגוע אפילו לא טיפה בקראנצ'יות שלהם? חותכים את הירקות ומכניסים אותם לקופסה אטומה מלאה במים קרים מאוד עם כמה קוביות קרח. הירקות יכולים להשאר יום שלם ועדיין להרגיש טריים ופריכים.





צילום: נמרוד סנדורס

רות אופק

כולם אוהבים פשטידות, ולכל אחד מאיתנו יש את הפשטידה המועדפת עליו. הפייבוריטית שלנו היא ללא ספק פשטידת ברוקולי. יש בה שילוב מושלם של בצק פריך, מלית גבינות עשירה ועם זאת לא שמנה מדי, וברוקולי שמוסיף המון בריאות. הפשטידה המושלמת הזו תכבב בכל בופה שבועות, בראנץ' או ארוחת ערב

אופן הכנה

1. **מכינים את הקלתית:** חותכים את החמאה לקוביות. מעבדים במעבד מזון את הקמח, החמאה והמלח עד לקבלת תערובת פירורית.
2. מוסיפים ביצה ומעבדים לקבלת בצק פירורי שמזכיר מרקם של קוסקוס. אם הבצק לא מתאחד, מוסיפים מים, כף אחרי כף.
3. מעבירים למשטח מקומח. מאחדים לגוש בצק, משטחים ועוטפים בניילון נצמד. מכניסים למקרר לחצי שעה – שעה.
4. מרדדים את הבצק ליריעה דקה, מרפדים איתו תבנית טארט ומהדקים היטב. מכניסים למקפיא לשעה לפחות.
5. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ואופים את הבצק במשך 20 דקות. מוציאים ומצננים לטמפרטורת החדר.
6. **מכינים את המלית:** מפרקים את הברוקולי לפרחים קטנים וחולטים אותם במים רותחים לכמה דקות עד לריכוך קל. מעבירים לקערה עם מי קרח לדקה, מסננים ומניחים בצד.
7. מערבבים בקערה את השמנת החמוצה, הביצים והשום עד שהתערובת אחידה.
8. **מרכיבים את הפשטידה:** מפוררים את הגבינה הבולגרית לתערובת ויוצקים מעל הקלתית שהצטננה.
9. מפזרים מעל את גבינת המוצרלה ומסדרים מעליה את פרחי הברוקולי.
10. אופים את הפשטידה במשך כחצי שעה, עד להשחמה מלמעלה. מצננים מעט ומגישים.

מצרכים

(תבנית טארט 24 ס"מ)

בצק:

- 1/2 כוס קמח כוסמין
- 100 גרם חמאה קרה
- 1 ביצה
- 1/2 כפית מלח דק
- 2 כפות מים קרים

מלית:

- 1 ברוקולי קטן
- 2 ביצים L
- 2 שיני שום כתושות
- 150 גרם גבינה בולגרית
- 100 גרם גבינת מוצרלה (או גבינה צהובה אחרת)
- 1 גביע שמנת חמוצה 15%

הקמח המתאים ביותר להכנת בצק של קיש הוא קמח עוגיות. קמח עוגיות מכיל כמות קטנה של גלוטן ולכן הוא ייצר מאפים פריכים יותר, ממש כמו עוגיות סבתא לשעת התה.





צילום: אפיק גמאי

מאפה שושנים מלוח

KENWOOD



מלי זיידמן

מאפה שמרים ריחני בצורת זר שושנים שמניחים באמצע השולחן, וכל אחד בוצע לו שושנה מלאה בפסטו וגבינות נמסות. מעדן אמיתי ומפואר, ללא מאמץ רב

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** מעבדים במיקסר עם וו לישה את כל חומרי הבצק, מלבד המלח, במהירות נמוכה (MIN) למשך 5 דקות. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש במהירות 1 עוד 7 דקות.
2. מוציאים את וו הלישה, מתקינים את מכסה הפלסטיק, מכוונים את חום המיקסר לדרגה 2 ואת הטיימר לשעה.
3. **מכינים את תערובת הגבינות:** מערבבים את כל הגבינות יחד וטועמים. אם חסר מלח, מוסיפים. מוסיפים את הביצה וטורפים.
4. **מכינים את המאפה:** מקמחים את משטח העבודה ומרדדים את הבצק למלבן דק וארוך. משטחים עליו את ממרח הפסטו ומעליו את הגבינות. מגלגלים לרולדה.
5. משמנים את התבנית במעט חמאה. חותכים את הרולדה ל-10 שושנים בעובי אחיד פחות או יותר.
6. מניחים את השושנים בתבנית כך שהן עומדות עם המילוי כלפי מעלה. מסדרים קודם את הטבעת החיצונית ומתקדמים לטבעות הפנימיות.
7. עוטפים את התבנית בניילון נצמד רופף ומתפיחים עוד 30 דקות.
8. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
9. טורפים את הביצה עם המים והמלח ומברישים את המאפה.
10. אופים במשך 40 דקות, עד שהמאפה שחום ויפה.

מצרכים

תבנית עגולה מתפרקת

(בקוטר 24)

בצק:

- 3 1/2 כוסות קמח ללחם (אפשר גם קמח לבן)
- 1 כף שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר לבן
- 100 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
- 1 ביצה L
- 1 כוס חלב
- 1 כפית גדושה מלח

מילוי:

- צנצנת ממרח פסטו קנוי
- 250 גרם גבינת ריקוטה
- 150 גרם גבינה בולגרית
- בבשים 20% (או כל גבינה מלוחה שאתם אוהבים)
- מפוררת
- 100 גרם גבינת פרמזן
- מגוררת
- 1 ביצה L

הברשה:

- 1 ביצה
- 1 כף מים
- קורט מלח

בתחרות הטיפ המדליק להתפחה מהירה של בצק שמרים זכה הטיפ הבא: כסו את פני קערת הבצק בניילון נצמד, עליו הניחו קופסת גפרורים וכסו במגבת מטבח. עובד כמו קסם!





צילום: נמרוד סוהרס

טארט טאטן בצל מקורמל, בלסמי וגבינת עיזים

ישראל אהרוני

שמו של טארט טאטן הבצל בזיגוג בלסמי וגבינת עיזים של אהרוני הולך לפניו, והיו שניסו לשחזר אותו בתוכנית מאסטר שף. אהרוני מנדב מתכון מפתיע שמכילים בקלי קלות מבצק עלים מוכן מראש, ונהנים ממאפה יפהפה שכולם ידברו עליו עד לחג השבועות בשנה הבאה

מצרכים

(תבנית טארט 22 ס"מ)

- 1 חבילת בצק עלים קפוא
- 3 כפות שמן זית
- 4 כפות חומץ בלסמי
- 20 גרם חמאה
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח דק
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל שחור גרוס
- 2 כפות תימין טרי
- 8 בצלים סגולים בינוניים
- 1 כף סוכר חום
- 1 גליל גבינת עיזים

אופן הכנה

1. מפשרים את הבצק לפי הוראות היצרן.
2. שמים בתבנית את שמן הזית, חומץ הבלסמי, החמאה, המלח, הסוכר החום, הפלפל השחור והטימין.
3. חוצים את הבצלים לרוחבם ומסדרים אותם כשצידם החתוך פונה כלפי תחתית התבנית.
4. משטחים את בצק העלים על משטח עבודה מקומח ומרדדים מעט. חותכים עיגול בצק גדול במעט מגודל התבנית, דוקרים אותו במזלג ומכסים איתו את הבצלים שבתבנית. את שולי הבצק תוחבים בעזרת האצבעות בין שולי התבנית לבצלים.
5. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ואופים במשך 30–40 דקות.
6. כשהמאפה התקרר מעט, הופכים אותו בזהירות לצלחת הגשה.
7. פורסים פרוסות דקות מגבינת העיזים ומעטרים את פני המאפה. מפזרים מעט עלי תימין.
8. מחזירים את המאפה לצלייה בתנור במצב גריל ל-5 דקות.

סבלנות, זה רותח! בתום האפייה מצננים כ-15 דקות לפני שהופכים את הטארט גם כדי שהקרמל הרוחח לא יתז ושלל תחטפו כוויות וגם כי הקרמל יתייבב ויחזיק טוב את הבצלים. רק לאחר ההיפוך שמים את הגבינות.





חלה קלועה עם רוזמרין ובצל סגול

KENWOOD



מלי זיידמן

בעקבות הטרנד הלוהט שבו קולעים ענפי עשבי תיבול בבצק, כך שהם מבצבצים מהחלה האפוייה, הכנו גם אנחנו חלה כזו. בזו שלנו יש גם הפתעות חבויות בפנים – בצל סגול ורוזמרין מטוגנים בשמן זית. והיא לא רק יפה, היא גם טעימה

אופן הכנה

1. **מכינים את המילוי:** מחממים את שמן הזית במחבת קטנה ומטגנים את הבצל והרוזמרין הקצוצים. מצננים.
2. **מכינים את הבצק:** מעבדים במיקסר עם וו לישא את כל חומרי הבצק במהירות נמוכה (1) במשך שלוש דקות. מוסיפים את תערובת הבצל והרוזמרין ומעבדים במהירות גבוהה (2) עוד שבע דקות.
3. מוציאים את וו הלישה, מכסים במכסה הפלסטיק, מכוונים טיימר לשעה ואת חום המיקסר לדרגה 2. מתפיחים את הבצק במיקסר במשך שעה.
4. **מכינים את החלות:** מוציאים את הבצק ומחלקים לצמות. אם רוצים חלות מ-4 צמות, מחלקים ל-8 חלקים ואם רוצים חלות של שלוש צמות, מחלקים לשש. אפשר גם להכין 3 חלות קצת יותר קטנות של שלוש צמות. לצורך כך חלקו לתשעה חלקים.
5. טובלים את ענפי הרוזמרין בשמן זית וחותכים בעזרת מספריים ל-6 חלקים.
6. קולעים את הצמות לחלה.
7. מניחים את החלות בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מכסים במגבת לחה ומתפיחים במשך שעה וחצי.
8. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
9. מערבבים ביצה עם מלח ומים ומברישים בעדינות את החלות. בעת משבצים את ענפי הרוזמרין הטבולים בשמן בין חריצי החלה. אפשר לפזר גם שומשום או פרג מעל וגם תערובת של שניהם.
10. אופים כחצי שעה עד שתחתית החלה מזהיבה.

מצרכים

(ל-2 חלות)

מילוי:

- 2 כפות שמן זית
- 1 בצל סגול קצוצים דק
- 1 כף עלי רוזמרין קצוצים

בצק:

- 1 קילו קמח ללחם
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- 2 ביצים L
- $\frac{1}{3}$ כוס שמן זית
- $\frac{3}{4}$ 1 (400 מ"ל) כוסות מים
- 1 כף מלח
- 2 כפות שמרים יבשים

קישוט:

- 6 ענפי רוזמרין ארוכים, יפים ונקיים
- 4 כפות שמן זית

הברשה:

- 1 ביצה
- 1 קורט מלח
- 1 כף מים

טיפ מבריק להתפחת בצק: מומלץ לשמן את פני הבצק בהתפחה כדי לשמור על הבצק מהתייבשות. אפשר להבריח את הבצק בשמן או בחמאה מומסת או אפילו לרסס קלות את פני הבצק במעט תרסיס שמן בטעם נייטרלי.





KENWOOD

Off
Min
01:01



TITANIUM CHEF
PATISSIER XL

WARM

לחמניות כוסמין רכות



יעל טל

שבועות ידוע כחג החיטה, הקציר והלחם הטוב. מתכון מעולה ללחמניות כוסמין רכות וקלות להכנה, ללא מאמץ. לחמניות בריאות וטעימות במיוחד, שגם ילדים אוהבים! מושלמות לכריכים לבית ספר ולבופה שבועות

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומרפדים את תבנית התנור בנייר אפייה.
2. **מכינים את הבצק:** מעבדים בקערת המיקסר עם וו לישה את קמח הכוסמין, השמרים, הסוכר, המלח, שמן הזית והביצה.
3. מוזגים את המים תוך כדי לישה בזרזיף דק ובאיטיות, וממשיכים בלישה עד שמתקבל בצק אחיד וחלק. אם הבצק דביק מדי אפשר להוסיף מעט קמח, עד שהבצק נפרד מדופנות הקערה. אם הוא יבש מדי אפשר להוסיף עוד טיפונת מים.
4. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כשעה—שעה וחצי, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
5. מקמחים מעט את משטח העבודה. חוצים את הבצק לשני חלקים שווים. את שני החלקים חוצים שוב לשני חלקים שווים, וכך הלאה עד שמתקבלים 16 חלקים שווים.
6. מכדררים את 16 חלקי הבצק ומניחים על תבנית האפייה. מבגבת ומתפיחים כחצי שעה.
7. **מכינים את הציפוי:** טורפים בקעריית את הביצה עם המים ומברישים את הלחמניות אחרי ההתפחה. מפזרים מעט שומשום או מה שאוהבים.
8. אופים 20 דקות, עד שהלחמניות זהובות ורכות.

מצרכים

(16 לחמניות)

בצק:

½ ק"ג קמח כוסמין
1 כף שמרים יבשים
3 כפות סוכר לבן
1 כף שטוחה מלח דק
3 כפות שמן זית
1 ביצה
230 מ"ל מים פושרים

ציפוי:

1 ביצה טרופה
2 כפות מים
1 חופן שומשום או פרג או גרעיני חמנייה (לא חובה)

נשארו לכם לחמניות? אל תחכו ליום המחרת. חשוב להקפיא את הלחמניות בסמוך להכנה, הן יכולות להיות מעט חמימות. עיטפו את הלחמניות בניילון נצמד והכניסו לשקית נייר ואז הקפיאו עד חודש.





קרפ תרד במילוי פלפלים, בצל וגבינה



אפרת ליכטנשטט

מי לא ישמח להכין מנה קלילה שרק נראית מסובכת, כדי להרשים את האורחים? אפרת ליכטנשטט מכינה לחג השבועות קרפים בטעם תרד, ממולאים בירקות צלויים ובגבינה מלוחה. כל תנובת השדה בביס אחד!

אופן הכנה

1. **מכינים את עלי הקרפ:** שוטפים היטב את התרד ונפטרים מהגבעולים הקשים. אם משתמשים בתרד קפוא, מדלגים על השלב הזה.
2. מחממים כף שמן זית במחבת גדולה ומוסיפים את התרד. מקפצים בשלוש דקות עד שהתרד מאבד מחיוניותו ומעבירים לקרש חיתוך. קוצצים את התרד דק-דק בעזרת סכין גדולה.
3. שמים את כל חומרי הקרפ (כולל התרד המוקפץ/מופשר) בבלנדר וטוחנים למרקם אחיד. מעבירים לקערה.
4. משמנים קלות מחבת קרפים גדולה בעזרת נייר סופג ומעט שמן. מכינים קרפ אחד קטן ומחליטים אם צריך להוסיף עוד כמה כפות חלב או עוד כמה כפות קמח. הבלילה צריכה להתפזר באופן דק ואחיד על המחבת.
5. מטגנים כמה דקות מכל צד, ועורמים בערמה עד למילוי.
6. **מכינים את המלית:** משרים את פטריות השיטאקי במים רותחים כ-15 דקות. מסננים וסוחטים מנוזלים, קוצצים גס.
7. מטגנים במחבת גדולה את הבצל עד להזהבה, מוסיפים את הפלפלים, הפטריות, המלח והפלפל ומטגנים כמה דקות יחד. מכבים את האש ומוסיפים את הכוסברה או הפטרוזיליה.
8. מניחים על כל עלה מלית, מוסיפים 1 כף גבינה כחושה מפוררת ומקפלים לקרפ.
9. מניחים על צלחת הגשה, מפוררים מעל קוביות גבינה גחושה ופיסטוקים קצוצים ומגישים.

מצרכים

(ל-8 יחידות בקוטר 20 ס"מ)

- 2 ביצים
- $1\frac{1}{4}$ כוס חלב
- 1 כף סוכר
- 1 כפית מלח
- 1 כוס קמח כוסמין מלא
- $\frac{1}{2}$ כוס קמח רגיל
- 1 כפית אבקת אפייה
- 150 גרם תרד טרי או 150 גרם מדליוני תרד קפוא, מופשר
- 3 כפות שמן זית
- שמן חמניות לטיגון

מלית:

- 2 בצלים, קלופים וחתוכים לפרוסות גדולות
- $1\frac{1}{2}$ פלפל אדום פרוס לפרוסות דקות
- 1 כוס פטריות שיטאקי
- $\frac{3}{4}$ כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור
- חופן עלי כוסברה/פטרוזיליה
- קצוצים

להגשה:

- 100 גרם קוביות גבינה מלוחה
- פיסטוקים קלויים, קצוצים

בלילת הקרפ צריכה להיות חלקה וללא כל גושים. לכן כדאי להעביר את הבלילה דרך מסננת במידה ויש ספק לגושים. לאחר שהבלילה מוכנה מומלץ לתת לה לנוח בצד למשך 20-30 דקות.





גוזלמה – כיסון גבינות טורקי



יעל טל

גוזלמה הוא מאפה טורקי שעשוי מעלי בצק דקיקים שלא דורשים התפחה וגם לא אפייה, ממולאים בגבינות לבחירתכם ומטוגנים במחבת. עונג צרוף במתכון פשוט-פשוט וטעים כל כך

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** מעבדים בקערת המיקסר עם וו לישה (אפשר גם בידיים) את הקמח, היוגורט והמלח עד לקבלת בצק אחיד, נעים ונוח לעבודה. אם הבצק דביק, אפשר להוסיף מעט קמח.
2. מכניסים למקרר לעשר דקות.
3. **מכינים את המלית:** מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מניחים בצד לקירור.
4. מערבבים בקערה את הבצל המטוגן והגבינות לתערובת אחידה.
5. מחלקים את הבצק ל-8 כדורים שווים. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים כל כדור לעיגול דק ככל האפשר (אפשר לחלק את הבצק ליותר כדורים אם רוצים גוזלמה קטנה יותר).
6. מורחים מלית על פני חצי של כל עיגול בצק. מקפלים את הבצק לחצי עיגול ומהדקים היטב את הקצוות.
7. **מטגנים את הגוזלמה:** משמנים בעדינות מחבת נון-סטיק ומחממים על להבה בינונית. מטגנים את חצאי העיגולים משני הצדדים במשך כמה דקות, עד הזהבה. לעיתים מתקבלים כתמים כהים על הבצק בעקבות הטיגון, וזה בסדר.

מצרכים

(8 כיסונים)

בצק:

1 מכל או 200 גרם יוגורט 3%
3/4 1 כוסות או 250 גרם קמח
לבן
קורט מלח דק

מלית:

3 כפות שמן קנולה
1 בצל בינוני קצוץ
1 חופן גבינת פטה 5% מפוררת
2 כוסות גבינה צהובה מגוררת
מכל סוג שאוהבים

טיגון:

1/2 כוס שמן זית

טיפ משדרג חיים לגירור גבינה בפומפיה: רגע לפני שאתם מפגישים את גוש הגבינה עם הפומפיה, התיזו על הפומפיה שכבה דקיקה של שמן. הגירור יהיה חלק, קל ונעים יותר.





צילום: שיר גראטה

פיצקלעך – פיצות קטנות ואישיות מקמח כוסמין



נעמה פלד

פיצות אישיות מהירות ופשוטות מקמח כוסמין. פשוט להכין את הבצק והרוטב בכמה דקות, לשים כל תוספת שאוהבים, לאפות ולהגיש! ארוחה קלה וכיפית לכל המשפחה

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות.
2. **מכינים את הבצק:** מערבלים את כל החומרים במיקסר עם וו לישה במשך 10 דקות לקבלת בצק אחיד.
3. מניחים את הבצק בקערה משומנת ומכסים בניילון נצמד.
4. מתפיחים את הבצק במשך שעה עד שהוא מכפיל את נפחו. ניתן להתפיח פעמיים: להוריד את הנפח כעבור שעה ולהתפיח פעם שנייה.
5. **מכינים את הרוטב:** מערבבים בקעריית את רוטב העגבניות עם התבלינים.
6. מחלקים את הבצק ל-6 כדורים בגודל שווה. מרדדים את הבצק ומניחים בתבנית. מורחים את הרוטב, מפזרים גבינה בשפע ואת כל התוספות שאוהבים. הכול הולך!
7. אופים את הפיצות כרבע שעה.

מצרכים

(6 פיצות אישיות)

בצק:

- 1 ½ ק"ג קמח כוסמין
- 2 ½ כפות שמרים יבשים
- 3 כפיות סוכר לבן
- 1 ½ כפות מלח דק
- ¾ כוס שמן זית
- 4 כוסות מים פושרים

רוטב:

- 1 בקבוק רוטב עגבניות מוכן
- 1 כף שום כתוש
- 1 כפית מלח דק
- 1 כפית שבבי צ'ילי יבש (לא חובה)
- 1 כפית אורגנו יבש

תוספות:

- 400 גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- 1 כוס גרגירי תירס
- 1 כוס זיתים ירוקים מגולענים
- 1 עגבנייה בינונית פרוסה
- 5 פטריות שמפיניון בינוניות פרוסות

אם רוצים להמיר קמח לבן בקמח כוסמין מלא, מומלץ לא להמיר יותר מ-50%. כלומר לעשות חצי-חצי. קמח כוסמין מלא עשיר בסיבים תזונתיים המכבידים על תהליך הלישה וההתפחה והופכים את המאפה לכבד ודחוס.





עוגת גבינה אוורירית בסיר ג'חנון

KENWOOD



קריין גורן

יש ה-מון דברים קטנים שחשוב להקפיד עליהם כדי שהעוגה הזו תצא פצצה ופירטתי לכם הכול כאילו אני עומדת לידכם במטבח. תכינו בדיוק, אבל בדיוק כמו שכתוב, ותוכתרו לאלופי עוגות הגבינה של המשפחה. מבטיחה!

אופן הכנה

1. מחממים תנור ל-220 מעלות. מרפדים תחתית סיר ג'חנון בעיגול של נייר אפייה. משמנים את דפנות הסיר טוב טוב בהרבה מרגרינה רכה, או מרפדים את דפנות הסיר ברצועות נייר אפייה ומשמנים אותן בתרסיס שמן בנדיבות.
2. בקערה גדולה טורפים גבינה לבנה, שמנת חמוצה, חלמונים, סוכר וניל, גרידת לימון, קורנפלור ופודינג לתערובת אחידה (לוקח חצי דקה של ערבוב להיפטר מהגושים).
3. במיקסר מקציפים חלבונים וסוכר 5 דקות במהירות גבוהה (כל הסוכר ביחד מהתחלה – אל תדאגו ייצא קצף מושלם). טורפים שליש מהקצף לתערובת הגבינה, מוסיפים את שאר הקצף ומקפלים בעדינות לאיחוד.
4. משטחים את התערובת בסיר הג'חנון. שמים תבנית תנור עמוקה באחד ממדפי התנור הנמוכים (בשליש התחתון של התנור) וממלאים אותה ב-2 כוסות מים רותחים (לא יותר מ-2 כוסות אחרת העוגה תצא לא אפוייה מספיק, המים אמורים להתאדות אחרי חצי שעה).
5. מניחים את סיר הג'חנון בתוך התבנית עם המים, שיטבול במים.
6. אופים בשני שלבים – 15 דקות ראשונות על 220 מעלות עד להזהבה קלה, ואז מנמיכים ל-150 מעלות ואופים עוד שעה.
7. אחרי 40 דקות בערך העוגה כבר שחומה אבל תאמינו לי שהיא עוד לא אפוייה – כדי שלא תישרף מלמעלה – מניחים מעליה ריבוע נייר אלומיניום באופן רופף.
8. מוציאים מיד את העוגה הגבוהה בטירוף מהתנור (לא צריך לתת לה להתקרר בו), תוך 10 דקות היא תרד לאט וזה בסדר. מקררים לגמרי על השיש ומעבירים ללילה במקרר.
9. לחילוף – מעבירים סכין בין העוגה לסיר לוודא שהיא השתחררה לגמרי. מכסים את הסיר בתחתית קרטון עגולה, הופכים כך שהקרטון כלפי מטה. מסירים את הסיר ומקלפים את נייר האפייה. מניחים צלחת הגשה לא כבדה מלמעלה והופכים שוב.

מצרכים

(סיר ג'חנון 22–20 ס"מ)

750 גרם גבינה לבנה 9%
1 גביע שמנת חמוצה של פעם
27% (200 מ"ל)
6 ביצים גודל L, מופרדות
1 שקית סוכר וניל (10 גרם)
מעט גרידת לימון
3/4 כוס קורנפלור (100 גרם)
1 חב' פודינג אינסטנט וניל
צרפתי (80 גרם)
1 כוס סוכר (200 גרם)
30 גרם מרגרינה רכה, לשימון התבנית

טיפ לעוגת גבינה אפוייה צחורת שוליים הוא לעטוף את הכלי בו אופים בשכבת נייר סופג רטוב ועליו נייר אלומיניום עבה, כדי שהתבנית לא תתלהט וכך הדפנות ייצאו לבנות צחורות.

פאם





KENWOOD

עוגת גבינה אפויה עם אפרסקים



יונית צוקרמן

יונית צוקרמן מפתיעה במתכון לעוגת גבינה עשירה, עם בצק פריך וחצאי אפרסקים שמשדרגים את העוגה האהובה בטעמי פרי חמצמצים ובמראה אביבי וחגיגי. היא יפה כל כך, שבא לנו ללבוש אותה! מצרכים:

אופן הכנה

מצרכים:

1. **מכינים את הבצק הפריך:** מעבדים את כל חומרי הבצק, למעט החלמונים, במיקסר עם וו לישה במשך חצי דקה. מוסיפים את החלמונים ולשים רק עד לקבלת בצק אחיד, לא יותר.
2. מרדדים את הבצק על תחתית התבנית. שומרים את שאריות הבצק ליצירת פירורים שמפזרים בסוף על העוגה. מרססים את שולי התבנית במעט תרסיס שמן בטעם חמאה.
3. **מכינים את מילוי הגבינה:** מקציפים בקערת המיקסר את הביצים עם שני החלבונים שנותרו מהכנת הבצק. מוסיפים את הסוכר, הגבינה, השמנת, הקורנפלור, סוכר הווניל, אבקת הפודינג אינסטנט וגרידת הלימון, ומערבלים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. **מרכיבים את העוגה:** מחממים תנור לחום של 160 מעלות בתוכנית טורבו.
5. יוצקים את הבליילה לתבנית (מעל הבצק), מסדרים מעל את חצאי האפרסקים כשהחלק הקמור פונה כלפי מעלה, ומפזרים את הפירורים מעל.
6. אופים כשעה. כעבור שעה מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור מבלי לפתוח את דלת התנור!
7. כעבור שעה מוציאים את העוגה מהתנור, מצננים עוד קצת ומפזרים מעט אבקת סוכר מעל.

קלתית בצק פריך:
100 גרם חמאה
1/4 כוס סוכר וניל
2 חלמונים
1 1/2 כוסות קמח לבן
1 שקית אבקת אפייה
1 מיכל תרסיס שמן בטעם חמאה

בלילה:
4 ביצים L
2 חלבונים (שנותרו מהכנת הבצק)
1 כוס סוכר לבן
750 גרם גבינה לבנה 5%
2 גביעי שמנת חמוצה 15%
2 כפות קורנפלור
1 שקיות סוכר וניל
1 שקית פודינג אינסטנט
בטעם וניל
2 כפות גרידת לימון (לא חובה)

שטרויזל:
גרם חמאה
1/2 כוס סוכר לבן
1 1/2 כוסות קמח לבן

קישוט:
3 אפרסקים בינוניים. אפשר להחליף גם במשמשים
1 כף אבקת סוכר

כדי להכין עוגת גבינה מוצלחת כדאי להשתמש במוצרים בטמפרטורת החדר. הוציאו את הביצים, החמאה והגבינות מהמקרר ותנו להם להגיע לטמפרטורת החדר. גבינה קרה יותר תהיה קשה יותר לערבוב.





צילום: שניר גואטסד

עוגת גבינה ושוקולד לבן

KENWOOD



מלי זיידמן

נכון, שבועות הוא חג של עוגות הגבינה, אבל אני לא אוהבת אותן עמוסות ביצים ושומן. העוגה הזו, שנקראת אצלנו בבית "העוגה של שרית" על שם מי שהכניסה אותה לראשונה לחיינו, היא בדיוק כזו – עשויה מגבינה לבנה 5%, ועל כן לא מותירה תחושת שמנוניות כבדה בפה ורגשות אשם בלב. נשבעת שאף אחד לא ירגיש בהבדל. היא נהדרת, מפנקת וסופר-מפוארת

אופן הכנה

1. **מכינים את התחתית:** מכניסים את כל חומרי הבצק למיקסר עם וו לישה ומעבדים במשך 3–4 דקות עד לקבלת בצק. אוספים לכדור, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעתיים.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. משמנים מעט את התבנית, מרדדים את הבצק לגודל התבנית, משטחים ואופים במשך 30 דקות, עד שהבצק מתחיל להזהיב. מקררים מעט.
4. **מכינים את המלית:** בקערת המיקסר עם אביזר בחישת הקרם, ממיסים את השוקולד הלבן בדרגת חום 6. מפעילים את הטיימר לעשר דקות ומערבבים בדרגת ערבוב 1.
5. מוסיפים לשוקולד המומס את הגבינה הלבנה, הסוכר, סוכר הווניל, גרידת הלימון והמיץ. מערבלים כדקה ואז מוסיפים את הביצים וממשיכים לערבב במהירות נמוכה עד שכל הביצים נטמעות בבליחה.
6. יוצקים את המלית על הבצק ואופים כ-45 דקות. מקררים 15 דקות.
7. **מכינים את הציפוי:** מערבבים בקערה את השמנת, הסוכר וסוכר הווניל. יוצקים על העוגה ואופים במשך 15 דקות נוספות.
8. מכניסים את העוגה למקרר לשעה. אפשר להגיש כך או לקשט בפירות טריים, כמו דובדבנים, אוכמניות, תותים, קיווי ופטל.

מצרכים

(תבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ)

בצק:

- 1 כוס קמח לבן
- 1 ביצה
- 1/3 כוס סוכר
- 1 כפית אבקת אפייה
- 65 גרם חמאה

מלית:

- 750 גרם גבינה לבנה 5%
- 3 ביצים
- 60 גרם שוקולד לבן
- 1/2 כוס סוכר
- 2 סוכר וניל
- 1/2 לימון (מיץ וגרידה)

ציפוי:

- 2 מכלי שמנת חמוצה
- 1/4 כוס סוכר
- 1 סוכר וניל

כאשר ממיסים שוקולד לבן עדיף לעשות זאת באמבט בן-מארי, כי אז השוקולד הלבן נמס בצורה אחידה. אם בכל זאת רוצים להמיס במיקרוגל כדאי לקצוץ אותו לחתיכות קטנות ולהפעיל בכל פעם ל-10 שניות, לערבב ולהמשיך עד שהשוקולד הלבן נמס.





צילום: נמרוד סונדרס

גביניות בטעם של פעם



נעמה פלד

תשכחו מהגביניות שאתם מכירים מאגף המאפים בסופרמרקט! גביניות תוצרת בית הן הרבה יותר טעימות, בצק השמרים שלהן רך ומענג, והמילוי הפשוט והנפלא עשוי מגבינת טוב טעם וצימוקים. והריח בבית? להשתגע!

אופן הכנה

- מכינים את הבצק:** מכניסים לקערת המערבל את כל חומרי הבצק, ולשים באמצעות וו הלישה כ-10 דקות במהירות 1, עד לקבלת בצק גמיש, רך וחלק. אם הבצק דביק מדי, מוסיפים עוד טיפונת קמח.
- משמנים את הבצק קלות, מוציאים את וו הלישה, מכסים במכסה הפלסטיק ומכוונים את הטיימר לשעה על חום בדרגה 2 להתפחה. לאחר שהבצק מכפיל את נפחו, לשים שוב בדקה ומניחים להתפחה שנייה באותו אופן.
- מכינים את המלית:** מערבבים היטב את כל חומרי המלית בקערה בינונית. אם רוצים מלית מתוקה יותר, מוסיפים עוד $\frac{1}{4}$ כוס סוכר.
- מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
- מכינים את הגביניות:** מחלקים את הבצק ל-20 כדורים. מרדדים כל כדור לעיגול, מניחים במרכזו כף מהמלית וסוגרים על ידי חיבור של ארבע הפינות, כך שנוצרת צורה של מעטפה. מהדקים היטב את נקודת החיבור כדי שהבצק לא ייפתח באפייה.
- מניחים את מעטפות הבצק על תבנית מרופדת בנייר אפייה במרחק של 3 ס"מ זו מזו.
- מורחים בעדינות את מעטפות הבצק בביצה טרופה עם חלב.
- אופים כ-20 דקות עד שהגביניות משחימות.
- בזקים מעל הגביניות המוכנות אבקת סוכר. אפשר להוסיף לאבקת הסוכר מעט קינמון.
- אוכלים מייד ונוהרים לא לקבל כווייה מהמילוי הרוותח.

חומרים

(ל-20 גביניות)

בצק:

- 1 כף שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח
- 300 גרם קמח
- 1 כף חומץ
- 100 גרם חמאה
- $\frac{2}{3}$ גביע שמנת חמוצה של פעם
- 1 ביצה

מלית גבינה:

- 300 גרם גבינת טוב טעם
- 50 גרם צימוקים בהירים
- 1 ביצה
- 1 כפית גרידת לימון
- 2 כפיות תמצית וניל
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

קישוט:

- 1 ביצה טרופה מעורבבת עם 2 כפות חלב
- $\frac{1}{2}$ כוס אבקת סוכר

איך מפשירים מאפי שמרים? מפשירים לטמפרטורת החדר ומחממים במשך כמה דקות בתנור שחומם מראש ל-150 מעלות עם קערת מים רותחים בתחתית. אתם תופתעו כמה שהפנט הזה יחזיר למאפה השמרים את החיות והטריות.





עוגת גבינה ופירורי אוריאו לא לעצלנים בלבד

KENWOOD



קריין גורן

אופן הכנה

1. מפרידים כוס פירורי עוגיות ושומרים בצד. מערבבים את שאר הפירורים עם החמאה המומסת ומהדקים לתחתית התבנית. מכניסים למקפיא ל-10 דקות.
2. מקציפים במיקסר את כל חומרי הקרם לקרם יציב (קרם רך מדי יגרום לעוגה לקרוס).
3. מוציאים את תחתית העוגה מהמקפיא ומשטחים מעליה את הקרם.
4. מקפיאים את העוגה עד להתקשות, ומחלצים מהתבנית.
5. מזלפים 8 גבעות קצפת, ומסדרים ביניהן 8 עוגיות.
6. מפזרים במרכז העוגה את כוס הפירורים ששמרנו. שומרים במקרר.

מצרכים

(תבנית עגולה 24 ס"מ)

קרם גבינה:

- 500 מ"ל שמנת מתוקה (2 מכלים)
- 1 כוס סוכר (200 גרם)
- 1 חב' פודינג אינסטנט וניל (80 גרם)
- 500 גרם גבינה לבנה 9%
- 200 גרם שמנת חמוצה של פעם 27%

בסיס אוראו וקישוטים:

- 3 כוסות פירורי עוגיות אוראו
- 70 גרם חמאה מומסת
- 8 עוגיות אוראו לקישוט
- קצפת מוכנה בשקית זילוף



אם בכל זאת בא לכם להכין את עוגת הפירורים המסורתית, כשנשאר לכם בצק פריך מעוגיות חמאה, אפו אותו ואחרי הקירור אני טחנו לפירורים והקפיאו. ככה יהיו לכם פירורים תוצרת בית במקום בייסקוויטים שימשו אתכם לתחתית של עוגות, להסמך מלית פרג או ריבה דלילה.



KENWOOD

עוגת גבינה יפנית שמשגעת את הרשת



שיר פורטמן

תהיתם אי פעם איך ההרגשה לאכול ענף? זו ההזדמנות שלכם:
עוגת גבינה יפנית אוורירית וקלילה, המתאימה לאירוח או כפינוק
לעצמכם והבונוס הוא שכולם מדברים עליה!

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 150 מעלות.
2. מרפדים תבנית עגולה אטומה לנוזלים בנייר אפייה.
3. ממיסים חמאה בסיר קטן ומוסיפים חלב, שמנת חמוצה וגבינת שמנת. בוחשים עד לקבלת בלילה אחידה. מסירים מאש ומוסיפים תמצית וניל וגרדת לימון.
4. מוסיפים קמח וקורנפלור ומערבבים לקבלת בלילה אחידה.
5. מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבונים תוך כדי הוספת הסוכר בהדרגה, עד לקבלת קצף יציב אך לא נוקשה.
6. מערבבים בקערה נפרדת את החלבונים עם בלילת הגבינות המצוננת (ודאו שהבלילה אכן קרה כדי שהחלבונים לא יתבשלו).
7. מקפלים פנימה את קצף החלבונים בעדינות עד להטמעה מלאה ויוצקים את התערובת לתבנית האפייה. מיישרים את פני התערובת בכף או במרית.
8. מניחים על רשת התנור חם תבנית גדולה ולתוכה מכניסים את תבנית העוגה. ממלאים את התבנית הגדולה במים רותחים עד לחצי גובה תבנית העוגה (מומלץ לעשות זאת כאשר התבניות מונחות על רשת התנור ולא לשנע את התבניות מלאות המים ממקום למקום).
9. אופים במשך 50 דקות ולאחר מכן מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור הסגור ל-20 דקות נוספות. מוציאים מהתנור ומקררים לטמפרטורת החדר.

מצרכים

(תבנית בקוטר 26)

- 1/2 כוס חלב 3%
- 1 גביע גבינת שמנת 30%
- 1 גביע שמנת חמוצה 15%
- 75 גרם חמאה
- 6 ביצים
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס קמח לבן
- 1 כף קורנפלור
- 3/4 כוס סוכר לבן
- 1 כף גרידת לימון

כדי שהעוגה שלכם לא תיפול השתמשו במרכיבים בטמפרטורת החדר הוציאו את הגבינה, הביצים והחלב מהמקרר ותנו להם להגיע לטמפרטורת החדר.





קריין גורן

עוגת גבינה באסקית לא תזכה בתחרות מלכות היופי של עוגות הגבינה כי היא לא כליל היופי והשלמות. קבלו את עוגת הגבינה הכי מוכרת והכי טעימה שיש, חמש דקות עבודה, חומרים מעולים שלא חוסכים באחוזי השומן, מעט קמח ו... יש לכם עוגת גבינה באסקית במרקם של ענן!

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות.
2. מניחים את כל המצרכים במיקסר ומקציפים בהקצפה איטית לאיחוד החומרים בלבד.
3. משמנים את התבנית ועוטפים אותה מבחוץ ברדיד אלומיניום.
4. מקמטים נייר אפייה לכדור ואז פותחים ומשטחים אותו בתבנית ומשמנים.
5. יוצקים את הבלילה לתבנית ואופים 35 דקות (העוגה תעלה באפייה ואז תצנח באמצע – אל תיבהלו, זה הפורמט). העוגה אמורה להיות כמעט שרופה מבחוץ ורוטטת מאוד, על סף לא מוכנה במרכז.
6. מקררים ארבע שעות לטמפרטורת החדר. מגישים על נייר האפייה. זה הזמן ליהנות מעוגה בעורה להפליא, במרקם של קרם ברולה.

מצרכים

(תבנית בקוטר 20 ס"מ)

500 גרם גבינת שמנת
פילדלפיה 30%
250 מ"ל שמנת מתוקה
200 גרם סוכר
4 ביצים L
1 כף קמח

פאם

למה נוצרים סדקים בעוגה? כאשר הטמפרטורה הפנימית של עוגת הגבינה עולה מעל ל-160 מעלות בזמן האפייה, יוצרו בה סדקים. כדי למנוע את היווצרות הסדקים, כווננו את התנור ל-160 מעלות ולא יותר.





בלינצ'ס גבינה כמו של פעם



רוחם ליברזון

אין ארוחת שבועות ללא חביתיות. לפניכם מתכון של בלינצ'ס נוסטלגיים שמכינים בקלי בקלות. מעטפת עדינה ודקה, מלית גבינה עשירה ופירות טריים מעל, ויש לכם בלינצ'ס ממש כמו של סבתא

אופן הכנה

- מכינים את הבלינצ'ס:** מערבלים היטב במיקסר את כל חומרי הבליילה עד שהיא חלקה. מומלץ להעביר את הבליילה דרך מסננת כדי לוודא שלא נשארו גושי קמח.
- משמנים מחבת טפלון חמה בעזרת נייר סופג טבול בשמן ויוצקים מעט מהבליילה, בערך רבע מצקת. מטלטלים את המחבת כדי שהבליילה תתפזר באופן אחיד על פני כל המחבת בשכבה דקה. מטגנים כ-2 דקות, עד שהקצוות נפרדים מעט מהמחבת והם זהובים. בודקים שפני העלה יבשים ומוציאים מייד. לא מטגנים את הצד השני, כך העלים נשמרים לחים ולא מתייבשים.
- מכינים באותה צורה את שאר עלי הבלינצ'ס ומצננים.
- מכינים את המלית:** מערבבים את כל חומרי המלית. אם היא יצאה סמיכה מדי, אפשר להוסיף כף או שתיים של חלב.
- מגללים את הבלינצ'סים:** מניחים מעט מלית במרכז, בערך כף גדושה לאורך מרכז העלה. מקפלים משני הצדדים ואז מגללים.
- מכניסים למקרר לכמה שעות לגיבוש הטעמים. מגישים קר עם המון אבקת סוכר מעל ומעט פירות טריים, או שמטגנים עם מעט חמאה עד להשחמה קלה ומגישים חם.

מצרכים

- 3 ביצים
1 כוס קמח כוסמין
1 כוס חלב 3%
2 כפות שמן קנולה
2/3 כוס מי סודה
- מלית:**
500 גרם גבינה לבנה 9%
2 כפות פודינג אינסטנט
בטעם וניל
1 כפית גרידת לימון
קורט מלח דק
1 כפית תמצית וניל
1 כף רום (או כל ליקר אחר שאוהבים)

לפני טיגון הבלינצ'ס יש לחמם את מחבת הטפלון ולשמן אותה מעט. זה כמעט חוק שהבלינצ'ס הראשון תמיד יוצא קצת עקום, עבה מדי או קרוע. לא נורא, הבלינצ'ס הזה הוא שכר הלימוד שלכם והוא קצת כמו הילד הבכור, השאר יוצאים נהדרים!





צילום: אפיק גבאי

שברי בצק פילו עם מסקרפונה ופירות אדומים

KENWOOD



ישראל אהרוני

השף האיטלקי מאסימו בוטורה הפך את פאי הלימון המפורק שלו לאחד מפלאי התבל הקולינריים. כי אין כמו בלגן מאורגן לסיים בו ארוחה טובה. אהרוני מכין מנת קינוח מקסימה וקלילה עם המון דברים טובים, שתחתום את ארוחת השבועות בטעם של עוד

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מערבבים בקעריית את הסוכר, השקדים והקינמון.
3. מרססים את דפי הפילו בשמן ומניחים אותם זה על גבי זה, כשביניהם תערובת הסוכר והשקדים.
4. אופים כ-5 דקות בין שתי תבניות המרופדות בנייר אפייה, עד להשחמה.
5. מקררים את עלי הפילו ושוברים לפיסות.
6. מקציפים בקערת המיקסר את השמנת, המסקרפונה, הווניל, הסוכר וגרידת הלימון.
7. עכשיו הזמן לקצת אומנות בסגנון חופשי – מניחים שכבות של שברי הבצק וקדם המסקרפונה, מפזרים תערובת של פירות יער, מזלפים מעל סירופ מייפל ועלי נענע טריים.

מצרכים

- 3 דפי פילו
- תרסיס שמן
- 1/2 כוס סוכר
- 1 כף קינמון
- 1/2 כוס שקדים טחונים
- 1 קופסת גבינת מסקרפונה
- 1 שמנת מתוקה להקצפה
- 1 כפית וניל
- 1 כפית גרידת לימון
- 2 כפות אבקת סוכר
- תערובת פירות יער קפואים
- סירופ מייפל
- עלי נענע

פאם

אם מתחשק את הקינוח הזה בזמן אחר של השנה ואין בעונה תותים/פטל/אוכמניות, אפשר להשתמש בקפוא ולטחון במעבד מזון ולייצר ממנו 'קולי', רוטב פירות יער, בתוספת מים, מיץ לימון וסוכר במידת הצורך.





צילום: שר ניבורג

עוגת גבינה פירורים בכוסות



נטלי לוין

מי לא אוהב עוגת גבינה פירורים? נטלי לוין מכינה עוגת גבינה פירורים בכוסות אישיות שלא תצטרכו לחלוק עם אף אחד. מנה אחרונה מרשימה וטעימה שמכינים בקלות ובמהירות כמה דקות לפני שהאורחים דופקים בדלת

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. **מכינים את הבצק:** מעבדים במעבד מזון עם להב פלדה את הקמח, החמאה, אבקת הסוכר, הווניל והמלח עד שמתקבלת תערובת פירורית.
3. מוסיפים חלמונים וחלב וממשיכים לעבד רק עד שנוצרים פירורי בצק גדולים.
4. מפזרים את הפירורים בתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה.
5. אופים במשך 12–17 דקות, או עד שהפירורים מזהיבים לחלוטין.
6. מצננים לגמרי בטמפרטורת החדר.
7. **מכינים מלית גבינה:** בקערה גדולה טורפים יחד את גבינת השמנת, הגבינה הלבנה, אבקת הסוכר, הפודינג אינסטנט וניל ותמצית הווניל לתערובת אחידה.
8. בקערת מיקסר מקציפים את השמנת המתוקה עד שמתקבלת קצפת יציבה.
9. מקפלים את הקצפת לתוך תערובת הגבינה עד שמתקבל קרם אחיד ויציב.
10. מעבירים את הקרם לשק זילוף.
11. **מרכיבים:** מפזרים בתחתית כל כוס פירורים ומעליהם מלית גבינה. ואז שוב פירורים ומלית גבינה, וכך הלאה שכבות-שכבות.
12. חוזרים על הפעולה בכל הכוסות.
13. שומרים במקרר עד ההגשה.
14. מקשטים באבקת סוכר ומגישים.

מצרכים

(6 מנות)

בצק:

100 גרם קמח לבן
60 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
50 גרם אבקת סוכר
1/2 כפית תמצית וניל
1/4 כפית מלח דק
1 חלמון
1 כף חלב 3%

מלית גבינה:

225 גרם גבינת שמנת 30%
250 גרם גבינה לבנה 9%
75 גרם אבקת סוכר
20 גרם פודינג אינסטנט
בטעם וניל
1 כפית תמצית וניל
250 מ"ל שמנת מתוקה 38%
קרה מאוד

הגשה:

2 כפות אבקת סוכר

בא לכם להגיש את הקינוח בצורה מגניבה יותר? אל תקפידו על אחידות. קחו צנצנות ריבה קטנות בכל מיני צורות וגדלים והכינו את הקינוחים בתוכם ואל תשכחו לסגור את המכסה. בהגשה הערב הרב של הצנצנות נראה מקסים ונוסטלגי.





רות אופק

רות אופק מכינה את עוגת הגבינה המושלמת: רכה, נימוחה, עשירה ועם ציפוי קצפת אוורירית שמוסיפה המון. אחרי שתכינו אותה לא תחפשו יותר עוגות גבינה אחרות.

אופן הכנה

- מכינים את התחתית:** ממיסים את החמאה במיקרוגל. טוחנים את העוגיות לפירורים דקים במעבד מזון, מוסיפים חמאה מומסת ומערבבים. מרפדים את תחתית התבנית בתערובת העוגיות ומעבירים למקפיא או למקרר עד שתערובת הגבינה תהיה מוכנה.
- מכינים את תערובת הגבינה:** מחממים את התנור ל-150 מעלות, ומרתיחים מים בקומקום.
- במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את כל החומרים למעט הביצים עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את הביצים אחת אחת עד שהתערובת חלקה ואחידה.
- לפני שיוצקים לתבנית את תערובת הגבינה מרפדים את חלקה החיצוני של התבנית בנייר כסף שישמור שהמים שבהם נאפה את העוגה לא יחדרו לתבנית. יוצקים את התערובת לתבנית המרופדת בתערובת העוגיות.
- מניחים את התבנית המרופדת בנייר אלומיניום בתוך תבנית תנור, מכניסים לתנור ויוצקים לתוך תבנית התנור את המים הרתוחים שהכנו מראש.
- אופים את העוגה במשך כשעה - שעה ורבע. העוגה מוכנה כשהיא יציבה בקצוות ומעט רוטטת במרכז. בתום האפייה משאירים את העוגה בתנור הכבוי - אפשר אפילו שעה, התנור לאט לאט יתקרר והעוגה תתייבב. לאחר הצינון מעבירים את העוגה למקרר לפחות ל-4 שעות, ורצוי לילה לפני ההגשה.
- כשהעוגה קרה, מקציפים במיקסר השמנת המתוקה עם אבקת הסוכר. מצפים את העוגה בעזרת לקקן או מרית. חותכים את התותים לחצאים ומקשטים את העוגה. שומרים בקירור בכלי סגור.

מצרכים

(תבנית עגולה 24 ס"מ)

תחתית:

250 גרם ביסקוויט פתי בר
שוקולד
100 גרם חמאה

עוגה:

2 מכלים או 500 מ"ל גבינת שמנת 30%
1 מכל או 250 גרם גבינת מסקרפונה
1 גביע או 200 מ"ל שמנת חמוצה 15%
1 כוס סוכר לבן
4 ביצים
1 כפית תמצית וניל

ציפוי:

1 מכל או 250 מ"ל שמנת מתוקה 38%
1 כף אבקת סוכר

קישוט:

1 חבילת תותים או דובדבנים

אל תפתחו את התנור לפני תום האפייה! לאחר שסגרתם את התנור, העוגה צריכה עוד 30 דקות מנוחה בתנור. השאירו אותה בתנור עם דלת מעט פתוחה במשך 30 דקות, ואל תשכחו להוציא את אמבטיית המים.





בריוש עם הפתעות שוקולד

KENWOOD



מלי זיידמן

בריוש הוא באמת אחד מהמאכלים המענגים יותר שיודע האדם. וכאן, עם הפתעה – חתיכה גדולה של שוקולד איכותי מסתתרת במרכזו ופורצת החוצה, נוזלית ומושחתת. הגישו לאהוביכם, חם וטרי מהתנור, והביטו בעונג שמתפשט על פניהם

אופן הכנה

1. **מכינים את הבצק:** מעבדים במיקסר עם וו לישא את החלב, תמצית הווניל והסוכר, ומפעילים על דרגת חום 9 לחימום הנוזל למשך 10 דקות.
2. מוסיפים לחלב את הקמח והשמרים, ומפעילים את המיקסר במהירות בינונית (2) עד שהבצק מתאחד לכדור חלק. מוסיפים את החמאה בהדרגה, בכל פעם כמה חתיכות קטנות, תוך כדי לישא – עד שכל החמאה נבלעת בתערובת.
3. מניחים את המכסה על קערת המיקסר, מכוונים את דרגת החום ל-2 ואת הטיימר לשעה וחצי. כעת הבצק יתפח ויכפיל את נפחו.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. **מכינים את הבריוש:** מחלקים את השוקולד ל-8 חתיכות במשקל 15 גרם כל אחת.
6. מוציאים את הבצק למשטח מקומח, מעבדים מעט ומחלקים אותו ל-8 חלקים שווים. משטחים כל חלק באמצעות כף היד, מטמינים את חתיכת השוקולד במרכז הבצק ומקפלים את הבצק מעל המילוי. אם רוצים את צורת הבריוש כפי שהיא מופיעה בתמונות, משאירים עיגול בצק קטן לכל מאפה ומוסיפים אותו מעל המאפה.
7. מניחים את הבריוש בתבנית שקעים משומנת היטב בחמאה, כשהקיפול כלפי מטה. מכסים במגבת ומתפיחים שעה.
8. אופים כ-15–20 דקות, עד שהבריושים זהובים ויפים.
9. מחלצים מהתבנית, מפדרים באבקת סוכר ומגישים.

מצרכים

(ל-8 מנות)

בצק:

½ כוס חלב

1 כפית תמצית וניל

3 כפות סוכר

2 כוסות קמח לבן

½ 1 כפיות שמרים יבשים

2 חלמונים

125 גרם חמאה רכה, חתוכה

לקוביות קטנות

מילוי:

120 גרם שוקולד מריר איכותי



קודם כל עם בצק בריוש חשוב להיות סבלניים. צריך לתת לבצק לנוח לפחות לילה שלם במקרר. בצק הבריוש רווי בשומנים (חמאה) וביצים (נוזלים). שני החומרים הנ"ל מעכבי התפחה ולכן הבצק יכול לשבת במקרר לפחות לילה שלם כדי לקבל את הטעמים ואת המרקם המיוחד.



מוס שוקולד בשני צבעים



שרית נובק

רוצים להשאיר את האורחים שלכם המומים? שרית נובק מכינה מוס שוקולד בשני צבעים, בהגשה יפהפייה ומיוחדת. אף אחד לא ידע שמדובר בעצם במתכון קל ומהיר הכנה

אופן הכנה

1. קוצצים כל אחד מסוגי השוקולדים בנפרד על קרש חיתוך ומעבירים לקערה.
2. מכניסים חצי מכמות השמנת (500 מ"ל) לסיר ומביאים לסף רתיחה.
3. שופכים כוס מהשמנת החמה על כל אחד מהשוקולדים הקצוצים, ממתינים כחצי דקה ומערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה וחלקה. מכסים את הקערות בניילון נצמד ומכניסים למקרר ל-4 שעות או למשך הלילה.
4. מכניסים את תערובת השוקולד המריר הקרה לקערת המיקסר. מוסיפים כוס שמנת להקצפה, מערבבים היטב ומקציפים לקבלת קרם. יוצקים את הקרם לתחתית של כוסות הגשה, מניחים אותן באלכסון בתבנית שקעים ומכניסים למקרר להתייצבות למשך שעה – שעתיים.
5. לאחר שהקרם התייצב, מכניסים לקערת המיקסר את תערובת השוקולד הלבן, הגרגירים ממקל הווייל וחצי כוס שמנת ומקציפים הכול לקרם יציב. יוצקים לתוך הכוסות מעל השוקולד המריר ומכניסים למקרר ל-4 שעות להתייצבות.
6. מקשטים מלמעלה בשבבי שוקולד או בפניני שוקולד ומגישים קר.

מצרכים (6 מנות)

250 גרם מטבעות שוקולד לבן
250 גרם שוקולד מריר
4 מכלים או 1 ליטר שמנת מתוקה 38%
1 מקל וניל בינוני או כפית מחית וניל איכותית

עיסור:

$\frac{1}{4}$ כוס פניני שוקולד או שבבי שוקולד

אם בא לכם לנסות משהו ממש מיוחד ואתם מחובבי הקינוחים המתובלים, הוסיפו קמצוץ של הל טחון לחלק של השוקולד הלבן, זה יוצא מופלא.





טירמיסו בכוסות בלי כיבודים



תמרה אהרוני

תמרה אהרוני מתקתקת בתוך 10 דקות טירמיסו בכוסות אישיות. קינוח קליל וטעים לאוהבי הקפה, שאפשר להכין מראש. וממש, אבל ממש, לא חייבים לכבד אחרים. כל אחד והטירמיסו שלו

אופן הכנה

1. מקציפים במיקסר עם וו בלון את השמנת, הגבינה, תמצית הווניל והסוכר לקרם יציב.
2. מוהלים את האספרסו במים, טובלים בנוזל את הבישקוטי ומרפדים את התחתית של כל כוס קינוח בשברי בישקוטי ספוגים.
3. יוצקים $\frac{1}{3}$ מתערובת הקרם על הבישקוטי ומפזרים מעל שכבה של אבקת קקאו. חוזרים על הפעולה פעמיים באותו הסדר: בישקוטי, קרם וקקאו.
4. מבסים את הכוסות בניילון נצמד ומקררים 2–3 שעות במקרר.

מצרכים (4 מנות)

200 מ"ל שמנת מתוקה 38%
250 גרם גבינת מסקרפונה
1 כפית תמצית וניל
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר לבן
1 חבילה בישקוטי
 $1\frac{1}{4}$ כוסות מים
1 מנה אספרסו
2 כוסות אבקת קקאו

נסו למצוא פולי קפה מצופים בשוקולד, ניתן לשבור אותם מעט ולפזר מעל לכל כוס. אין מושלם מזה!





רוגלעך נחטפים מהתבנית

KENWOOD



מלי זיידמן

מי לא אוהב רוגלעך? רוגלעך ביתיים רכים וטובים, מלאים בשוקולד, כאלו שמכינים במיקסר וטובלים בסירופ סוכר שמשאיר אותם עסיסיים למשך כמה ימים. לא שיש סיכוי שהם יישארו כמה ימים, כן?

אופן הכנה

- מכינים את הבצק:** מעבדים בקערת המיקסר עם וו לישה את הקמח, השמרים, הביצים, הסוכר, סוכר הווייל והחלב במשך 5 חמש דקות במהירות נמוכה. מוסיפים את המלח וקוביות החמאה וממשיכים ללוש עוד שבע דקות במהירות 2.
- מבסים את המיקסר במכסה הפלסטיק, מעבירים למצב חום 2 ומכוונים את הטיימר להתפחה של שעה.
- מכינים את המלית:** ממיסים את החמאה במיקרוגל. מוסיפים פנימה את שאר חומרי המלית ומערבבים. המלית לא צריכה להיות נוזלית, אלא במרקם קרמי קשיח.
- מחלקים את הבצק לארבעה חלקים שווים. מרדדים כל חלק למלבן ומורחים עליו רבע מכמות המלית. מקפלים לחצי.
- מרדדים כל חלק שוב למלבן רחב בעובי 0.5 ס"מ, ובעזרת חותכן פיצה או סכין חדה חורצים בו משולשים צרים וארוכים.
- מגלגלים כל משולש מהצד הרחב שלו עד לצד הצר ליצירת רוגלעך.
- מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, מניחים מעל מגבת לחה במקצת ומתפיחים שעה נוספת.
- מחממים תנור לחום של 170 מעלות ואופים במשך 15 דקות.
- מכינים את הסירופ:** מרתיחים בקלחת קטנה סוכר ומים (ומיץ תפוזים) על להבה נמוכה, מביאים לרתיחה ומערבבים עד המסה מוחלטת.
- מחליקים את הרוגלעך האפויים אל הסירופ החם, בכל פעם כמה רוגלעך, ומסובבים אותם כך שיספגו סירופ מכל צידיהם. מחזירים אל נייר האפייה לייבוש.

מצרכים

(40-30 רוגלעך)

בצק:

½ קילו קמח ללחם
1 כף שמרים יבשים
2 ביצים M
⅓ כוס סוכר
1 שקית סוכר וניל
¾ כוס חלב (150 מ"ל)
חצי כפית מלח
100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

מלית:

100 גרם חמאה
120 גרם סוכר חום כהה
100 גרם קקאו
4-5 כפות מים

סירופ:

300 גרם סוכר
300 גרם מים
כף מיץ תפוזים (לא חובה)

איך ממיסים שוקולד במיקרוגל בלי שהוא ישרף? קוצצים את השוקולד לחתיכות קטנות, מכניסים את קערת השוקולד למיקרוגל ל-20 שניות בלבד. מוציאים ומערבבים היטב. מחזירים לעוד 20 שניות. ממשיכים כך בפולסים קצרים עד שהשוקולד נמס לחלוטין.





צילום: מורד סנדרס



FOODY.CO.IL

