

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אנגלנדר

עוגת גבינה עם גילי תות
תוצרת בית עם תחתית דקוד שקדים





8 שעה כשמדובר בעוגת גבינה, השידוך וחצי המושלם הוא תותים .. אני נוהגת בעונת התותים לדאוג מראש לטחון תותים כדי שיגיע הרגע של החג, בו כמובן לא ניתן להשיג תותים, להכין "מאגר", ואז כל מי שרואה שואל, "איך השגת תותים עכשיו ?? " ...

המרכיבים:

****לתחתית דקואזי****

2 חלבונים גדולים

20 גרם סוכר

100 גרם שקדים טחונים

****למוס הגבינה****

14 גרם גילטין

85 גרם מים קרים

200 גרם שוקולד לבן

750 גרם גבינה לבנה 9%

160 גרם סוכר

מיכל שמנת מתוקה

****לציפוי תות****

5 גרם גילטין

30 גרם מים קרים

200 גרם תותים טחונים

30 גרם סוכר

30 גרם מים

6 גרם מיץ לימון

אופן הכנה:

תחתית – דקוואז שקדים :

1. מקציפים 2 חלבונים גדולים עם 20 גרי סוכר לקצף יציב.

2. מקפלים בעדינות פנימה 100 גרי שקדים טחונים.

3. מורחים על תחתית תבנית אפייה עם מסגרת

קפיצית -קוטר 24 עם נייר אפייה ואופים כ-15-12

דקות בחום של 170 מעלות עד להזהבה קלה.

4. מקררים את התחתית ולאחר מכן שמים שקף

מסביב לרינג התבנית עם תחתית הדקואז .

מוס גבינה ושוקולד לבן:

1. ממיסים 14 גרי גילטין ב-85 גרי מים קרים

מהמקרר ומניחים לעמוד בטמפרטורת החדר כעשר

דקות.

2. ממיסים 200 גרי שוקולד לבן במיקרוגל בפולסים

להיזהר לא לחמם יותר מדי שלא ישבר המרקם של

השוקולד .

3. מחממים את הגילטין במיקרוגל 10 שניות

ומערבבים אותו לתוך השוקולד הלבן.

4. בקערה נפרדת מערבבים 750 גרי גבינה לבנה

(9%) עם 160 גרי סוכר.

5. מקפלים את תערובת הגבינה לתוך תערובת

השוקולד.

6. מקציפים מיכל שמנת מתוקה הקצפה לא מלאה, למרקם של יוגורט) ומקפלים לתוך תערובת השוקולד והגבינה.

7. יוצקים את כל התערובת על התחתית ומכניסים למקפיא לשעה.

ציפוי תות:

1. ממיסים 5 גרי גילטין ב-30 גרי מים קרים ומניחים לעמוד בטמפרטורת החדר כעשר דקות.

2. מחממים בסיר 200 גרי תותים טחונים עם 30 גרי סוכר, 30 גרי מים ו-6 גרי מיץ לימון. רק חימום קל אין צורך בהרתחה. מורידים מהאש.

3. מחממים את הגילטין במיקרוגל 10 שניות ומערבבים פנימה לתוך מחית התות. מצננים לטמפרטורת החדר.

4. מוציאים את העוגה מהמקפיא, יוצקים את ציפוי התות על העוגה ומחזירים למקפיא לשעה נוספת. לסיום, מחלצים את העוגה מהתבנית ומהשקף ומעבירים לצלחת הגשה. מעבירים למקרר למספר שעות לפני ההגשה, העוגה במיטבה אחרי 24 שעות לפחות במקרר.