

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סייג מוס שוקו-בונה בראוניז



8-10



2 שעות



# המרכיבים:

תחתית בראוניז:

\* 300 גרי שוקולד מריר 60%

\* 3/4 כוס שמן קנולה

\* 4 ביצים

\* 3/4 כוס סוכר

\* 2 כפות קקאו

\* 1/2 כוס אבקת שקדים

\* קורט מלח

\* 2 כפות אמרטו (הולך יופי עם שקדים) - לא חובה

מוס שוקולד:

\* 200 גרם שוקולד חלב

\* 1/2 כפית קפה נמס

\* 1/3 כוס מים רותחים

\* 1 קופסא שמנת מתוקה

\* 1 כף גילטין

\* 1/4 כוס חלב

ה:☒

\*

\*

\* גרי שמנת מתוקה. 100

\* 300 גרי בננות בשלות רכות

\* 25 גרי מיץ לימון

\* 100 גרי חלמונים

\* 30 גרי סוכר

\* 30 גר מסת גילטין

# אופן הכנה:

אופן ההכנה:

☒ שמים בקערה שמתאימה למיקרו את השמן והשוקולד ובפולסים ממיסים את השוקולד (השמן שומר על השוקולד שלא יישרף אבל עדיין זהירות) ☒ בקערת מיקסר שמים את הסוכר והביצים ומקציפים לתערובת תפוחה.

☒ בקערה אחרת מערבבים את היבשים ☒ מוסיפים את השוקולד לתערובת הביצים מערבבים לאחידות ומוסיפים את החומרים היבשים והאמרטו ומאחדים

☒ מעבירים את הבליחה לתבנית מרופדת ואופים ב 170 מעלות בין 20-23 מעלות עד שיש מעין קרום דק ומסביב יציב.

\* אופן הכנה:

\* מערבבים בכוס ג'לטין עם חלב ושמים בצד, ממיסים שוקולד, ממיסים קפה נמס במים רותחים, מוסיפים לשוקולד ומערבבים, מחממים במיקרו 10 שניות ג'לטין ששמנו בצד, מוסיפים לשוקולד, מקציפים שמנת מתוקה ומקפלים לשוקולד מפזרים את אבקת הג'לטין על המים ומערבבים היטב עד להמסה מלאה. מכניסים למקרר להתקרשות. ☒ טוחנים את הבגנות עם מיץ הלימון למחית חלקה. ☒ משתמשים בהתחלה ב- 100 גר' של המחית. את היתרה סוגרים בקופסה אטומה ושמרים במקרר עד לשימוש. ☒ מערבבים את 100 גר' מחית הבגנות עם השמנת המתוקה בסיר, מחממים על הגז תוך טריפה

מתמדת ומביאים לרתיחה. במקביל, טורפים את החלמונים והסוכר, בקערה נפרדת. כאשר תערובת השמנת-בבנות רותחת, יוצקים אותה בהדרגה ותך כדי טריפה, על תערובת החלמונים, תוך כדי השוואת טמפרטורות, כדי שהחלמונים לא יהפכו לחביתה. מחזירים את התערובת לסיר ומבשלים על אש נמוכה, תוך טריפה מתמדת, עד להגעה ל 80 מעלות צלסיוס (לפסטור הביצים) ולהסמכה. מסירים מהאש. התהליך זה בעצם להכנת קרם אנגלז למי שמכיר. מוסיפים את מסת הגילטין (30 גר') וטורפים עד להטמעה המלאה של הגילטין. מקררים את הקרם על השיש. כשהטמפרטורה שלו מגיעה ל- 30 מעלות, מוסיפים את יתרת מחית הבננה וטוחנים עם בלנדר מוט לקבלת קרמו חלק והומוגני. יוצקים לתבנית שתתאים לקרמו כ"אינסרט" ומקפיאים. הרכבת העוגה:

מכינים לילה קודם את הקרמו ומקפיאים ברינג 18, יום למחרת מכינים את הבראוניז ברינג 20 ומקררים, מכינים את מוס השוקולד ויוצקים מעל הבראוניז, מוציאים טת הקרמו בננה מהמקפיא ודוחפים לתוך המוס עד לגובה אמצע הרינג, מיישרים ומקפיאים למשך לילה.