

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרָה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



קינוח גבינה ושוקולד לבן



8



המרכיבים:

בצק פריך:

150 גרם חמאה רכה

95 גרם אבקת סוכר

250 גרם קמח

קורט מלח

40 גרם שקדים טחונים

50 גרם ביצים (ביצה 1)

לקרם גבינה ושוקולד לבן:

100 גרם שוקולד לבן מומס

100 גרם שמנת מתוקה

500 מל שמנת מתוקה

250 גרם גבינה לבנה 5%

50 גרם אבקת סוכר

רוטב פטל:

150 גרם פטל אדום

כפית אבקת סוכר

אופן הכנה:

במיקסר עם וו גיטרה מערבבים חמאה ואבקת סוכר לקרם. מוסיפים קמח, מלח ושקדים ומערבים ואז תוך כדי ערבוב מוסיפים את הביצה. ברגע שמתאחד מעבירים לניילון נצמד ולמקפיא לשעה.

מוציאים מהקפאה, מרדדים, קורצים עיגולים ומכניסים שוב להקפאה.
מוציאים מהקפאה לאפייה של 15 דקות בתנור שחומם מראש ל180 מעלות. מוציאים כשמזהיב ומניחים להצטנן.

מביאים 100 גרם שמנת מתוקה לסף רתיחה ומערבבים עם השוקולד הלבן. מצננים לגמרי. מקציפים שמנת מתוקה, מוסיפים גבינה לבנה ואבקת סוכר ותוך כדי הקצפה מכניסים את תערובת השוקולד הלבן והקצפת בעדינות (אפשר לקרר חצי שעה במקרר לפני הזילוף).

שמים את הפטל ואבקת הסוכר בסיר קטן, מועכים במזלג ומבשלים מספר דקות. מסננים במסננת דקה. מעבירים לשק זילוף את רוטב הפטל שסיננו ומפזרים אותו על פנים השק ומזלפים על תחתיות הבצק. לתוך השק עם הפטל מכניסים את הקצפת ומזלפים על תחתיות הבצק. אפשר לסגור עם שכבת בצק נוספת ולזלף עוד קומה לקינוח מרשים יותר.