

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



מוס גבינה ברוטב פירות אדומים



המרכיבים:

לתחתית – בצק פריך

110 גרי חמאה

☒ כוס (75 גרי) אבקת סוכר

☒ כוס (25 גרי) אבקת שקדים

קורט מלח

1 ביצה

1 מקל וניל חצוי ומגורד

כוס + 4 כפות (180 גרי) קמח

לבצק פריך גיאנדוגיה

200 גרי בצק אפוי

100 גרי שוקולד גיאנדוגיה (שוקולד מריר או חלב

המכיל 30% מחית אגוזי לוז; להשיג בחנויות

מתמחות)

למוס גבינה

2 חלמונים (40 גרי)

3 כפות (40 גרי) חלב 3% טרה

☒ כוס + 2 כפות (125 גרי) סוכר

גרידה מלימון אחד

גרידה מתפוז אחד

1 מקל וניל חצוי ומגורד

2 גרי גילטין (מומס ב-10 גרי מים)

275 גרי קרם גבינת שמנת 5% טרה

☒ 2 מכלים (600 מ"ל) שמנת מתוקה 38% טרה

אופציה: מעט מי פריחת הדרים

לציפוי פירות אדומים

☒ ק"ג פירות אדומים

☒ 1 כוסות (150 גרי) סוכר

מיץ מלימון אחד
* ניתן להכין את הקינוח ללא הבצק (רק עם מוס
הגבינה והפירות האדומים)

אופן הכנה:

בצק

1. מחממים תנור ל-150 מעלות.
2. במיקסר עם וו גיטרה מערבבים את כל החומרים עד שמתקבל גוש בצק.
3. מרדדים מיד בין 2 דפי אפייה ומעבירים למקרר לשעה לפחות. אופים במשך 20-25 דקות, עד להזהבה.

בצק פריך גיאנדוג'יה

1. ממסים את הגיאנדוג'יה במיקרו בפולסים של דקה.
2. מפוררים את הבצק המוכן ומערבבים עם השוקולד המומס. משטחים בין שני ניירות אפייה לעובי 6-8 מ"מ ומקפיאים.

מוס גבינה

1. בקערה שמים חלמונים. בקלחת מביאים לרתיחה חלב, סוכר, קליפות הדרים ומקל וניל. מוסיפים את הג'לטין, מערבבים, מסירים מהאש ושופכים על החלמונים. מערבבים היטב ומחזירים לאש נמוכה תוך ערבוב, עד שהתערובת מסמיכה.
2. מסירים מהאש, מסננים את התערובת, מוסיפים את גבינת השמנת ואם רוצים – גם את מי פריחת ההדרים, ומערבבים בעזרת בלנדר מוט לתערובת חלקה. מקררים.

3. במיקסר עם וו מטרפה מקציפים את השמנת המתוקה לקצף יציב. מקפלים פנימה את תערובת הגבינה ומעבירים לשק זילוף. מזליפים לכוסות ומקררים.

ציפוי פירות אדומים

2. בסיר מביאים לרתיחה פירות וסוכר. מנמיכים את האש, מבשלים עד שהתערובת מסמיכה קלות ומוסיפים מיץ לימון. טוחנים עם בלנדר מוט עד לקבלת מחית חלקה.

הרכבה

1. קורצים מהבצק עיגולים בקוטר תחתית הכוס שבה מגישים את הקינוח ומניחים בתחתית כוס ההגשה.
2. יוצקים מעל את תערובת הגבינה ומקררים. יוצקים את רוטב הפירות האדומים על הגבינה ומקררים.