

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אמר

פחזניות קראנץ עם קרם גבינת שמנת



הפחזניות מעולות ביום הכנתן אלא אם רוצים להכין יום לפני ניתן להקפיא בכלי אטום ללא מילוי ולתת להם רענון בתנור ביום ההגשה .



45 דקות



המרכיבים:

ציפוי קראקלין (פריך)

250 סוכר

300 קמח

250 חמאה

קורט אבקת וניל (אופציונלי)

פחזניות :

250 מ"ל חלב

250 מ"ל מים

12 גרם סוכר

6 גרם מלח

200 גרם חמאה

300 גרם קמח

10 ביצים

קרם גבינת שמנת

250 גרם גבינת שמנת טיבעית

250 שמנת מתוקה

מחית וניל

50 גרם אבקת סוכר

אופן הכנה:

ציפוי הקראקלין

בעזרת וו גיטרה מעבדים את כל המרכיבים עד איחוד

מוחלט

מרדדים בין 2 ניירות אפייה ומקפיאים
(רצוי 2 מ"מ עובי) .

לבצק הרבוך

מחממים תנור ל150 מעלות

מביאים לרתיחה בסיר את

החלב מים סוכר מלח וחמאה עד המסה מוחלטת
מוסיפים את הקמח ומערבבים עם כף עץ היטב עד
שהבצק ניפרד מהדפנות לגמריי .

מעבירים לקערת המיקסר עם וו הגיטרה ומקררים
מעט את הבצק לטמפי החדר

מוסיפים את הביצים בהדרגה וממשיכים לעבד עד
בצק אחיד

ממתינים מעט בין הוספה להוספה עד הטמעות
הביצה הקודמת .

מעבירים לשק זילוף עם צנטר חלק
ומזלפים פחזניות בקוטר 5 ס"מ .

קורצים מהקראקלין דיסקיות בקוטר של הפחנית
ומניחים מעל כל אחת דיסקית קראנצ'ית .
מכניסים לתנור שחומם מראש ל150 מעלות 40-45
דקות .

קרם גבינת שמנת

מקציפים את כל המצרכים יחד (זהירות לא לשבור
את הקרם)

מחוררים את הפחזנית בחלק התחתון / חותכים מעט
מהחלק העליון מזלפים תלולית גבוהה וסוגרים חזרה

.