



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת שלוש

עוגת שכבות מרננים
שקדים ושכבות מוס
שוקולד מריר, חלב ולבן
בציפוי גנאש שוקולד
מריר וקפה



12-18



המרכיבים:

מצרכים ל-3 דסקיות מרנגים:

5 חלבונים

1 כוס סוכר

1 אבקת סוכר

חצי כוס שקדים טחונים

מצרכים למוס שוקולד מריר:

125 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם שוקולד מריר

250 מ"ל שמנת מתוקה

מצרכים למוס שוקולד חלב:

125 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם שוקולד חלב

250 מ"ל שמנת מתוקה

מצרכים למוס שוקולד לבן:

125 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם שוקולד לבן

250 שמנת מתוקה

לציפוי גנאש שוקולד קפה:

125 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

מנת אספרסו קצר

אופן הכנה:

בקערה עם באן מארי מחממים חלבונים וסוכר ומערבבים מידי פעם עד שכל הסוכר נמס. מעבירים למיקסר ומקציפים במהירות הכי חזקה עד קבלת מרנג חזק ומבריק.

בעזרת מרית מקפלים את אבקת הסוכר והשקדים הטחונים עד לקבלת תערובת אחידה. מעבירים לשק זילוף ללא צנטר ומזלפים 3 עיגולים שווים בקוטר 26 על נייר אפייה. אופים בחום 120 מעלות כשעה או עד שהמרנג יבש. אופן הכנת המוסים:

מחממים 125 מל שמנת מתוקה עד לסף רתיחה ומוזגים על ה-150 גרם שוקולד מריר. ממתינים כדקה ומערבבים עד קבלת גנאש. מקררים מינימום 6 שעות.

בקערת מיקסר שופכים 250 מל שמנת מתוקה יחד עם הגנאש שוקולד מריר ומקציפים עד לקבלת מוס שוקולד מריר יציב.

אופן הכנת שלושת המוסים זהה. מעבירים לשקית זילוף ומזלפים על דיסקים המרנג. וכך הלאה גם עם המוס שוקולד חלב ולאחריו המוס שוקולד הלבן. מקררים כחצי שעה ושופכים מעל העוגה את הגנאש בצורה שווה על פני העוגה מקררים את העוג מינימום 6 שעות או לילה ומגישים. אופן הכנת הגנאש שוקולד קפה: מרתיחים את השמנת ושופכים על השוקולד, מוסיפים את מנת האספרסו וממתינים כדקה.

מערבבים עד לקבלת גנאש אחיד.
שופכים על פני העוגה.

