

פאי קפה ושוקוצ'יפס מושלים!!

מאת: חוי הימלמן

הכל התחיל בזה שקיבלתי פולי קפה מצופים שוקולד, מכירות את המוצר? ברוב חנויות הפיצוחים כמו שיש צימוקים ואגוזים מצופים שוקולד יש גם פולי קפה מצופים. עלה לי רעיון לשדרג אותם בכמה רמות ואמרתי לעצמי, למה לא להכניס אותם בתוך פאי קפה? וכך עשיתי ו-וואו, העוגה יצאה שלמות!! אתן כבר יודעות שאני משתמשת בתבנית הפאי שיש לי לכל העוגות מהסגנון הזה וכך עשיתי גם עכשיו ובכל מקרה, אם אין לכם פולי קפה מצופים תוכלו פשוט לקצוץ עוד שוקולד ולהכניס אבל בין כך ובין כך- זוהי עוגה מושלמת לשבת!!



איך?

מחממים תנור ל-175 מעלות.
מערבבים בקערה שמן, סוכר חום וסוכר לבן וקפה נמס- נותנים לזה 'לשבת' 2 דקות עד שהקפה נמס בשמן. מוסיפים ביצה, חלמון ווניל. מערבבים לתערובת חלקה ומבריקה.
מוסיפים קמח, סודה לשתייה ומלח ומערבבים לקבלת בצק רך ודביק.
מוסיפים את שוקולד והפולים.
משטחים בתבנית הפאי עם אצבעות רטובות או מרית רטובה.
אופים 20 דקות או עד שהקצוות יציבים והמרכז עדיין רך.

טיפ: אם ממש רוצים טעם קפה מודגש, אחרי האפייה מברישים עם כף קפה מומסת ב-2 כפות מים.

• תבנית פאי בקוטר 24

- חצי כוס שמן
- 3/4 כוס סוכר חום
- רבע כוס סוכר לבן
- 1 כף קפה נמס
- 1 ביצה פלוס 1 חלמון
- 2 כפיות תמצית ווניל
- 1.5 כוסות קמח
- חצי כפית סודה לשתייה
- חצי כפית מלח
- חצי כוס שוקולד מריר קצוץ
- חצי כוס פולי אספרסו מצופים שוקולד (או עוד שוקולד מריר קצוץ)



שמורה
קהילת העובדות החרדיות