

לא יודעת מה אתכן, אבל כנראה שכולנו חולקות התמכרות אחת והיא- המתכרות לעוגות גבינה. לא חייבים להכין אותן רק פעם בשנה בחג השבועות, אפשר גם לגוון בעזרתן סעודה שלישית של קיץ או לכל הזדמנות מפנקת!

וכדי לצאת ידי חובת כולן, גיוונתי הפעם והבאתי כאן רק מתכון אחד חלבי לחלוטין, והשאר אלו עוגיות ומנות אחרונות שתוכלו להכין לפי בחירתכן בגרסה חלבית או בגרסת פרווה. בשתי האופציות הן יצאו מעולות!



או בעברית: קסטות במילוי גלידת אוראו

מה לעשות שהשם באנגלית מתגלגל טוב יותר ומפנק יותר? כך או כך, מדובר בעוגיות רכות עם מילוי גלידת אוראו רכה-שילוב מושלם וטעים כל כך! זהו מתכון פרווה מעולה, אך אפשר כמובן להמיר אותו לחלבי. אגב, כאן השתמשתי בקקאו כהה יותר שניתן להשיג בחנויות המובחרות, אבל הוא לא משנה את הטעם כי אם את הצבע, כך שכל קקאו יעבוד כאן נהדר.

לבצק:

מחממים תנור ל-175 מעלות. בקערה גדולה, מערבבים את הקמח, הקקאו, אבקת האפייה והמלח, מוסיפים את השמן, הסוכרים, הביצה והווניל וטורפים היטב כ-דקה עד שהתערובת חלקה. מוסיפים לסירוגין קמח, חלב ושוב פעם קמח וחלב. מערבבים רק עד לאיחוד. הבלילה צריכה להיות סמיכה ורכה כמו בלילת מאפינס עבה.

בעזרת כף גלידה או 2 כפות מניחים עיגולים על התבנית ומשאירים רווח כי הם מתפשטים.

אופים 10-12 דקות עד שהם יציבים בשוליים אבל עדיין רכים באמצע.

מצננים לחלוטין. הופכים חצי מהעוגיות ומזלפים, או מורחים קרם באמצע וסוגרים עם עוגייה נוספת. לוחצים בעדינות. שומרים במקרר עד ל-4 ימים.

2 כוסות קמח

½ כוס קקאו

כפית אבקת אפייה

½ כפית מלח

½ כוס שמן

¾ כוס סוכר חום כהה

¼ כוס סוכר לבן

ביצה

1 כפית וניל

¾ כוס חלב צמחי

לקצפת:

250 מ"ל ריץ'

2-3 כפות אינסטנט פודינג וניל

5-7 עוגיות אוראו טחונות

מכינים את הקצפת:

מקציפים את הריץ' והפודינג עד שמתקבל קרם יציב.

מוסיפים אוראו טחון

ומערבבים בעדינות. מכניסים למקרר בזמן שמכינים את העוגיות.

מכינים את העוגיות:



מכינים את הגנאש:

מחממים 250 מ"ל שמנת במיקרוגל או בקערה מונחת על גבי סיר ובו מים רותחים (בן-מארי) יוצקים על השוקולד.

מחכים דקה-שתיים

ומערבבים למרקם חלק.

מקררים כמה שעות.

מוסיפים את השמנת הקרה.

מקציפים עד לקרם יציב ורך.

מכינים את העוגה:

מקציפים את הביצים והסוכר 7 עד 10 דקות עד לתפיחה רצינית ובהירה.

מוסיפים את שאר החומרים ומקפלים לבלילה אחידה.

משטחים על תבנית תנור

מרופדת בנייר אפייה ואופים

ל-10 דקות או עד למרקם קפיצי ולא יבש מדי.

מגלגלים לרולדה עם מגבת

ומחכים לקירור מלא.

פותחים את הרולדה ומורחים

את הגנאש המוקצץ. מגלגלים

שוב ומכניסים למקרר.

לרולדה:

5 ביצים

¾ כוס סוכר

¼ כוס שמן

שליש כוס חלב צמחי

½ כוס קמח

שליש כוס קקאו

כפית אבקת אפיה

קורט מלח

לגנאש המוקצץ:

250 גרם שוקולד מריר

250 מ"ל שמנת מתוקה

להקצפה או צמחית

עוד 250 מ"ל שמנת מתוקה

להקצפה או צמחית.



וואו! זה הקינוח האולטימטיבי!! תותים, שמנת, ובסיס של עוגה לבנה טעימה יוצרים ביחד קינוח מושלם!!

מאז שיש להשיג בשוק תותים ללא חרקים בהכשר מהודר של הרב ויא, אפשר להתענג על טעם התות הטרי.

כמובן שתוכלו להמיר את העוגה בפתי בר טחון מעורב עם

חמאה, והרי לכן קינוח עוד יותר קל ופשוט להכנה.

עוגת וניל לבנה ורכה

¼ כוס סוכר

כפית מיץ לימון

מצרכים:

2 ביצים

¾ כוס סוכר

שליש כוס שמן

¾ כוס חלב צמחי

1 כפית וניל

1½ כוסות קמח

1½ כפיות אבקת אפייה

קורט מלח

הכנה

מחממים תנור ל-170 מעלות.

טורפים ביצים, סוכר, שמן,

חלב ווניל.

מוסיפים קמח, אבקת אפייה

ומלח ומערבבים רק לאיחוד.

אופים 20-25 דקות. העוגה

צריכה להישאר בהירה ורכה

ולא יבשה.

מצננים לחלוטין ומפוררים

בידיים לפירורים גסים.

לתותים:

500 גרם תותים קפואים



אני מאלו שלא אוהבות עוגות גבינה אפויות ולכן עוגת גבינה פירורים היא האידיאל. כאן, שילבתי בפירורים פקאן טחון שמשדרג כל כך ונותן טעם עמוק ופשוט ממכר. רכיבים (תבנית 20*30):

לבצק:

2 כוסות קמח

1.5 כוסות פקאנים

200 גרם חמאה רכה

2 ביצים (L)

שני שלישי כוס סוכר

קורט מלח

2 כפיות אבקת אפייה

לקרם:

500 מ"ל שמנת 38%

½ כוס סוכר

80 גרם- חבילה- אינסטנט פודינג וניל

500 גרם גבינה לבנה 5%

¾ כוס חלב

אופן ההכנה:

1. מתחילים מהבצק- במעבד מזון שמים את כל החומרים וטוחנים עד שמתקבל בצק רך ואחיד

2. מעבירים 2/3 מהבצק לתבנית ומשטחים, את ה-1/3 הנותר משטחים על גבי מגש מרופד נייר אפייה.

מכניסים את הבצק בתבנית ואת הבצק ששטחנו על נייר האפייה, לאפייה ב-170 מעלות ל-20 דקות טורבו עד שמשחים. לאחר האפייה נותנים לבצק להתקרר.

3. עוברים לקרם- בקערת המיקסר שמים את כל החומרים ומקציפים לקצף תפוח (הקרם לא מאוד יציב).

4. יוצקים את הקרם על גבי התחתית של הבצק ומפוררים את ה-1/3 בצק מעל הכל.

מהדקים קצת עם הידיים ומכניסים להתייצבות של לילה במקרר.