



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגיות שוקוצי'פס עם מרנג סוכר חום

החגים כבר ממש ממש כאן!! ואיתם ההכנות לעוגות לכל האורחים העתידיים בפרט שהשנה חול המועד מתפרס לו על פני שבוע שלם, מה שמצריך הכנה מראש והרבה מאד שעות מטבח ואפייה.

כהמשך לעוגות התבנית, הנה מתכון, שהתפרסם לפני למעלה משלושים שנה באמריקה מטעם מותג שוקוצי'פס ידוע בשם חצי הדרך לגן עדן ומאז מתגלגל לו וממשיך לשמח הרבה מאד לבבות...אלו בעצם עוגיות שוקולד צ'יפס 'רגילות' שאופים אותן עם עוד שכבת מרנג סוכר חום מה שנותן לעוגיות היומיומיות האלו- הקפצה משרגת. הן נראות שלמות, טועמות שלמות וכל כך מתאימות לאירוח. אממה, בעולם הזה אין שלמות ללא חסרונות (: החיסרון שלהן, שבגלל המרנג הן לא נשמרות טוב בהקפאה, אלא רק בשקית אטומה בטמפרטורת חדר... לא חושבת שזו כזו בעיה כי אצלי לדוגמא, לא נשאר את מה להקפיא ואני מקווה שכך יהיה גם אצלכן. אז הנה, פרוייקט סוכות- התחלנו!

הוראות הכנה:

- בקערה גדולה טורפים ידנית או במיקסר את החלמונים עם השמן והסוכרים. מוסיפים מים ותמצית וניל. מוסיפים את שאר החומרים היבשים.
- מעבירים לתבנית מלבנית ענקית (32 על 40) מרופדת בנייר אפייה. מפזרים מעל את השוקוצי'פס ומהדקים לשכבה ישרה ואחידה. שמים בצד.
- מכינים את המרנג: מקציפים את החלבונים לקצף כמעט יציב. מוסיפים בזרם דק את הסוכר חום ומקציפים לקצף יציב. משטחים על השוקוצי'פס לשכבה אחידה וישרה. אופים 25-30 דקות או עד שהמרנג בצבע חום בהיר והוא אפוי לחלוטין. מצננים וחותכים. מאכסנים בשקית אטומה ולא במקפיא. בשקית זיפלוק יכול להישמר עד שבוע וחצי- שבועיים.

• 4 כוסות קמח

• חצי כפית מלח

• חצי כפית סודה לשתייה

• 2 כפיות אבקת אפייה

• 2/3 כוס שמן

• 1 כוס סוכר לבן

• 1 כוס סוכר חום כהה

• 4 חלמונים

• 2 כפות מים

• 2 כפיות תמצית וניל

• 300 גרם שוקוצי'פס- או יותר לפי הטעם

למרג:

• 4 חלבונים

• 1.5 כוס סוכר חום כהה