

מ'ישה: חוי הימלמן



בראוניז בציפוי פאי פקאן

מה שלומכן? התגעגעתי... אני פשוט באמצע חודשיים של צילומים לספר האפייה המתוקה שלי והחודשיים האלו הם טירוף מטורף (ולא הגזמתי!). אבל- שחרם בציידם- מחכה לכם ספר מושלם עם תמונות טעימות ממש (נשמע מצחיק אבל ממש נכון). ועם כל העומס, כל פעם שהתיישבתי ליד המחשב לכתוב את המתכון לשמורה- היה איכשהו שוב פעם יום חמישי במין קרוסלת ימי חמישי שאינה נגמרת. כאילו השבוע שלי הוא רא-ש-ש-רב-חמישי-שבת ושוב, מעניין אם גם אצלכן (:

טוב חסל סדר השתפכיות, בואו נדבר תכלס (: המתכון הזה הוא אחד הטעימים והוא כאן כי הוא לצערי, לא נכנס לספר, הבעיה היחידה של המתכון הזה הוא שהתוצאה טעימה יותר מדי, ביננו, בראוניז הם טעימים אבל עם ציפוי של פאי פקאן? בכלל.....

אפשר כמובן לוותר עליהם ולהגיש את הבראוניז כך, איך שהם, אבל אפשר גם לפנק ולהתפנק עם פינוק מפנק במיוחד, למה? ככה. לא צריך סיבה לפנק. אז זהו, נקווה שמכאן ואילך נהיה בקשר רצוף יותר...

בהצלחה ושבת שלום!

לפאי פקאן:

- 1.5 כוסות פקאנים (אפשר לקלות אותם בתנור כ-8 דקות)
- שליש כוס סוכר חום כהה
- 2 כפות סוכר לבן
- 2 כפות שמן
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 ביצה
- 1 כף מיפל
- 2 כפות קמח
- טיפה מלח

אופן ההכנה:

- מערבבים את הכל בקערה ושופכים על הבראוניז. דואגים שהפקאנים מהתערובת יכסו את כל פני העוגה.
- אופים עוד כ-20 דקות או עד שהקצוות יציבים אבל המרכז עדין לא אפוי אך לא נוזלי. מצננים לחלוטין.

לבראוניז: (תכנית 20*30)

- 200 גרם שוקולד מריר
- רבע כוס שמן
- 2 ביצים + חלמון
- 1 כפית תמצית וניל
- 3/4 כוס סוכר לבן
- רבע כוס סוכר חום כהה
- 3/4 כוס קמח
- 2 כפות קקאו
- חצי כפית מלח

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-170 מעלות.
- ממיסים את השוקולד והשמן. מוסיפים סוכר ומערבבים. מוסיפים ביצים וחלמון וטורפים לאיחוד. מוסיפים את היבשים ומערבבים לאיחוד. משטחים בתבנית ואופים 15 דקות בלבד או עד להתייצבות חלקית.