



מ'ישה: חוי הימלמן



כדורי אוראו קלים ומפנקים

כהמשך לסידרה על פינוקים קפואים הנה אחד שגם מתאים בול לילדים שנמצאים בחופש אינסופי...
(או ככה זה מרגיש לפחות!) הבאתי שתי גרסאות האחת חלבית והשנייה פרווה. שניהם קלים, טעימים ומרשימים. הגירסה החלבית מפנקת יותר - כמובן, אך הפרווה לא פחות טעימה. שמנה לב כי ההוראות אמנם נראות ארוכות אך הן מפורטות ממש בשביל שכולם יוכלו להכין את הכדורים המושלמים האלו!
ולסיום, אני רוצה לברך את כל מי שעובדת בחופש וכל מי שהחופש עובד אצלה, את מי שהולכת לנופש ואת זו שהנופש הולך ממנה, בברכת חופש נעים ושמח!!

הוראות הכנה:

- במעבד מזון (אם אין או שהוא בשרי - עם פטיש שניצלים ולאחר מכן ערבוב בעזרת מזלג). טוחנים את העוגיות.
- מוסיפים את גבינת השמנת, ומערבבים רק עד לאיחוד מלא. העיסה אמורה להראות מבריקה, חלקה ומעט דביקה.
- יוצרים עיגולים בעזרת כפות הידיים או בעזרת כף קפיצית ומניחים על גבי תבנית גדולה מרופדת בנייר אפייה. מכניסים למקרר עד להתקשות - בערך שעה אחת.
- כעבור שעה, ממיסים את השוקולד הרצוי עם כף שמן, במיקרוגל בפולסים של 30 שניות כל פעם, עד להמסה מלאה. מעבירים מחצית מן הכדורים לתבנית אחרת ואת השאר מכניסים חזרה למקרר.
- טובלים כל כדור בעזרת מזלג, מניחים על התבנית החדשה, ובסיום טבילת כל הכדורים, מכניסים למקפיא עד להתקשות. חוזרים על הנ"ל עם הכדורים שנשארו במקרר.
- ולקישוט - אחרי שהשוקולד על הכדורים התקשה, אפשר לעבור לשלב הקישוט. מעבירים כמות קטנה מהשוקולד המומס שנשאר, משני הצבעים, לתוך שקיות ניילון, כל שוקולד בנפרד. דוקרים עם שיפוד או קיסם את אחת הזוויות ומזלפים שוקולד בצבע מנוגד לציפוי הכדור. מקפידים עד להתקשות שומרים במקפיא.
- לגרסת הפרווה: חוזרים על אותן הפעולות רק שבמקום השמנת, מערבבים לעוגיות הטחונות, את חלב הוניל, סוכר, אבקת קקאו וממרח שוקולד.

38 כדורים / גרסה חלבית:

- 220 גרם גבינת שמנת (סוג נפולאון או שמנת חמוצה 27 אחוז) בטמפרטורת החדר
- 36 עוגיות אוראו

32 כדורים / גרסה פרווה:

- 32 עוגיות אוראו
- 2 כפות שטוחות סוכר
- 2 כפות קקאו
- חצי כוס משקה סויה בטעם וניל או חלב שקדים
- 6 כפות ממרח שוקולד פרווה

ציפוי וקישוט:

- 200 גרם שוקולד חלב/מריר
- 200 גרם שוקולד לבן פרווה/חלבי
- 2 כפות שמן