



שנה מתוקה!

מגוון מתכונים מתוקים לחגי תשרי



חלת דבש מהודרת

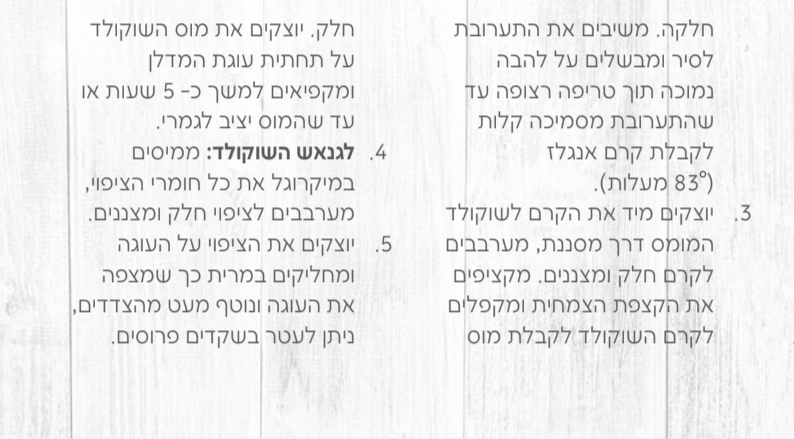
2 חלות כתר בקוטר 26 ס"מ

- רכיבים לבצק**
- 7 כוסות קמח (1 ק"ג)
 - 1 קובייה / שקית שמרים טריים (50 גרם)
 - 1 כוס סוכר (50 גרם)
 - 2 ביצים בגודל L
 - 1 כף מלח (15 גרם)
 - 80 גר' נטורניה מומסת בקערה
 - 1/4 כוס דבש (80 גרם)
 - 1 1/2 כוסות מים פושרים (360 מ"ל)
- רכיבים לזינוג הדבש**
- 4 כפות דבש מזדללות
 - ב-2 כפות מים רותחים
- אופן ההכנה**
- בקערת מערביל עם וו לשיה מערבלים את הקמח והשמרים (קובייה יש לפזר ישירות לקמח), מוסיפים את הסוכר, הביצים, הנטורניה המומסת, הדבש והמלח במהירות איטית. מוסיפים בהדרגה את המים ומערבלים כ-10 דקות



עוגת מוס שוקולד

- רכיבים**
- 2 ביצים בגודל L
 - קורט מלח
 - 1/2 כוס סוכר לבן (80 גר')
 - 2 1/2 כפות דבש (50 גר')
 - 1/2 כוס קמח (90 גר')
 - 1/4 כפית אבקת אפיה
 - 1/2 כוס שקדים טחונים (30 גר')
 - 1/4 כפית קינמון
 - 1/2 נטורניה (100 גר')
- רכיבים למוס השוקולד**
- 400 גר' שוקולד מריר קצוץ
 - 1/2 כוס חלב סויה (120 מ"ל)
 - 1 קורט דבש (20 גר')
 - קורט מלח
 - 3 חלמונים בגודל L
 - 2 גביעים קצפת צמחית (500 מ"ל)
- רכיבים לנגאש השוקולד**
- 1/2 כוס קצפת צמחית (100 מ"ל)
 - 100 גרם שוקולד מריר
 - 60% קצוץ
 - 20 גרם נטורניה



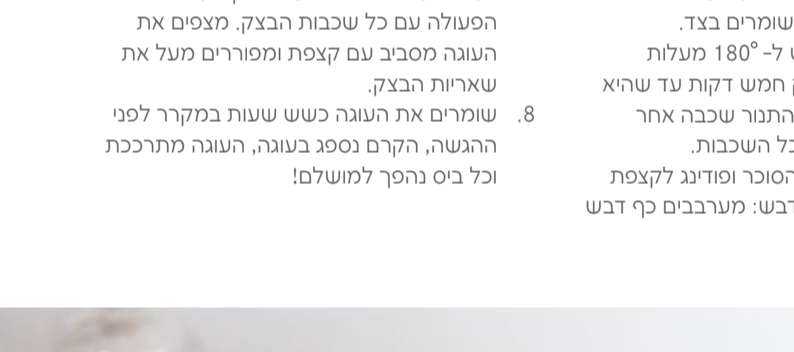
- אופן ההכנה**
- לעוגה: מקציפים בהדרגה ביצים שלמות עם המלח וסוכר ל כ-5 דקות לקציפה בהירה וסמיכה. מוסיפים דבש ומקציפים קלות להטמעה. מוסיפים בהדרגה קמח ואבקת אפיה תוך קיפול, מוסיפים שקדים וקינמון ומקפלים לתערובת כמעט אחידה. מוסיפים את הנטורניה המומסת בורם דק ובהדרגה תוך קיפול לתערובת חלקה. משטחים את הבלילה בתבנית



עוגת שכבות דבש והקצפת (מדוביק)

שמונה שכבות של בצק עדין באטע דבש ובמילוי קרם מתכון מאת: טוויט דו"ר

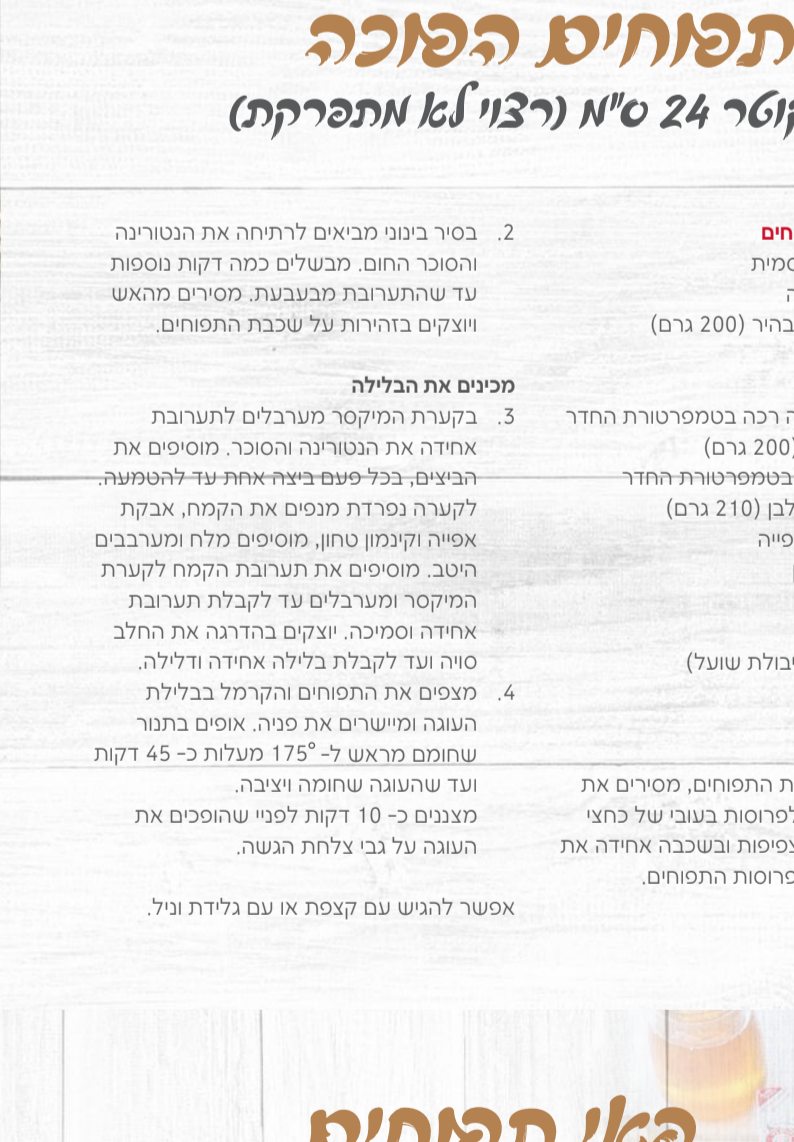
- רכיבים לבצק**
- 3 ביצים
 - 1 כוס סוכר
 - 1 סוכר וניל
 - 100 גרם נטורניה מומסת
 - 5 כפות דבש
 - 1 כפית סודה לשתיה
 - 4 כוסות קמח רגיל
- רכיבים לקרם**
- 3 שמנת צמחית (750 מ"ל)
 - 1 כף סוכר
 - 3 כפות אינסונט פודינג וניל
- אופן ההכנה**
- מקציפים בקערת מיקסר את הביצים, הסוכר והניל הוניל עד לקבלת קצף אזורי. ממיסים את הנטורניה ומוסיפים לתערובת יחד עם הדבש והסודה לשתיה. מחליפים לוו לשיה, מוסיפים את הקמח וממשיכים לערבב כחמש דקות עד שהבצק רך ונתלה על וו הלישה. מעבריים למקרר לקירור של שעתים שלוש.
 - מעבריים את העוגה מהמקרר למשטח מקומח ולשים ביד עד שמתקבל כדור אחיד של בצק. חותכים את הבצק ל-8 כדורים. מכל כדור מכינים שכבת בצק אחת.



שכבות עוגת דבש עם מוס ריבת חלב

בתבנית קוטר 20 ס"מ מתכון מאת: יפעת רשב

- רכיבים לבצק**
- 5 ביצים מופרדות
 - 1/2 כוס סוכר
 - כף דבש
 - 60 גרם נטורניה קוקוס מומסת
 - 1 כוס קמח (140 גרם)
 - כפית קינמון
- רכיבים למוס ריבת חלב**
- 500 מ"ל שמנת צמחית
 - 1 שקית פודינג ריבת חלב
 - 1 כף סוכר חום כהה
 - 1/4 כוס חלב סויה
- אופן ההכנה**
- הכנת הביסים: מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב ונוקשה מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את החלמונים והנטורניה עד להטמעה לאחר מכן מוסיפים את הדבש, הקמח והקינמון ומערבבים בתנועות קיפול עד להטמעה מלאה.
 - שופכים את הבלילה לתבנית מלבנית מרופדת בנייר אפיה משומן. ואופים בתנור שחומם מראש ל-165 מעלות בטורבו כ-17 דקות.
 - מאצננים וקורצים 3 עימלים בעזרת רינג או צלחת.
 - הכנת המוס: מקציפים את כל החומרים מעבריים לשק זילוף ומזלפים מעל כל ביסקוטי.



עוגת תפוחים הפוכה

לתבנית בקוטר 24 ס"מ (רצוי לא מתפרקת)

- רכיבים לשכבת התפוחים**
- 3/4 תפוחי גרני סמית
 - 100 גרם נטורניה
 - 1 כוס סוכר חום בהיר (200 גרם)
- רכיבים לעוגה**
- 150 גרם נטורניה רכה בטמפרטורת החדר
 - 1 כוס סוכר לבן (200 גרם)
 - 3 ביצים בגודל L בטמפרטורת החדר
 - 1/2 כוסות קמח לבן (210 גרם)
 - 1 כפית אבקת אפיה
 - 1 כף קינמון טחון
 - 1/4 כפית מלח
 - 1/2 כוס חלב (סויה/חלב/שיבולת שועל)
- אופן ההכנה**
- מכינים את התפוחים**
- קולפים וחותכים את התפוחים, מסירים את הליבה וחותכים לפרוסות בעובי של חצי ס"מ. מרדים בצפיפות ובשכבה אחידה את בסיס התבנית בפרוסות התפוחים.



פאני תפוחים עם קרם שקדים

לתבנית מאבנית 25 ס"מ על 35 ס"מ

- רכיבים לקרם השקדים**
- 60 גר' נטורניה רכה
 - בטמפרטורת החדר
 - 1 כוס שקדים מולבנים
 - טחונים דק (100 גרם)
 - 4 כפות סוכר
 - 60 גרם)
 - 1/4 כפית מלח
 - 1 ביצה בגודל L
 - 1 כפית תמצית וניל
- אופן ההכנה**
- מקציפים את הקרם: מערבלים במיקסר את הקמח, סוכר ומלח. מוסיפים את הנטורניה חתוכה בקוביות וממשיכים לערבב עד להיווצרות תערובת פיזורית. מוסיפים בהדרגה את המים, בכל פעם כף, עד לקבלת בצק אחיד.



חג שמח וטעים!

