



יצרנו עבורכם ספר דיגיטלי עם מתכונים
כשרים לפסח של כתבי חדשות 13
ומיטב השפים של ערוץ 13

חג שמח!



אלמוג בוקר

לחם טחינה

מצרכים

- 6 כפות טחינה
- 2 כפות דבש
- 4 ביצים
- 1 כפית אבקת אפייה/סודה לשתייה
- 1 כפית מלח

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל המצרכים ומעבירים לתבנית אינגליש קייק משומנת.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. אופים כ-20 דקות.



נאיפה מולא

טרטר בקר עטוף עשבי תיבול

מצרכים

- 1 שן שום כתושה
- 1 כף חרדל
- 2 כפיות חומץ
- 3 גרם מלח
- 3 גרם פלפל
- 180 מ"ל (3/4 כוס) שמן קנולה
- 200 בשר בקר קצוץ מנתח
- שאוהבים
- 1/3 בצל סגול קצוץ
- 1/2 פלפל ירוק חריף קצוץ
- 20 גרם עירית קצוצה
- סלט עשבים:
- כוס בצל ירוק קצוץ
- כוס פטרוזיליה קצוצה
- כוס עלי חרדל קצוץ
- כוס עלי אורוגולה קצוץ
- 1 חלמון של ביצת שליו

אופן ההכנה

איולי

1. טורפים חלמונים במטרפה ידנית עד שהם תופחים וצבעם מתבהר (אם מכינים כמות גדולה יותר, מעבדים במעבד מזון בפולסים).
2. מוסיפים תוך כדי שום, חרדל, חומץ, מלח ופלפל עד לקבלת מרקם אחיד.
3. מזלפים שמן בקצב קבוע ואיטי תוך כדי טריפה עד לקבלת מסה אחידה ומבריקה.

טרטר

1. קוצצים דק את נתח הבשר ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים בצל סגול קצוץ, צ'ילי קצוץ ועירית קצוצה ומערבבים יחד עם 20 גר' איולי, מלח, פלפל ושמן זית.

סלט העשבים

1. מערבבים בקערה את כל העשבים הקצוצים יחד עם שמן זית ומלח ים אטלנטי.

הרכבת המנה

1. מסדרים את הטרטר ברינג.
2. מניחים במרכז הטרטר חלמון של ביצת שליו.
3. מכסים הכול בסלט עשבים.
4. מזלפים מעל שמן זית.





רנן בלומנרייך קומטה

אורז סושי ביתי מושלם

מצרכים

- חצי קילו אורז עגול קצר
- 550 גרם מים מסוננים
- 100 גרם חומץ אורז
- 70 גרם סוכר
- 20 גרם מלח דק
- 1 גרם אצת קומבו

אופן ההכנה

1. שוטפים את האורז 3-4 פעמים במים זורמים תוך שפשוף של הגרגירים בין הידיים ומסננים לרבע שעה.
2. מערבבים חומץ, סוכר ומלח בסיר על להבה נמוכה עד שהכל נמס. מכבים את האש ומוסיפים את האצה.
3. מכניסים את האורז השטוף והמים לסיר ומדליקים את האש על להבה חזקה.
4. כשהמים רותחים, מערבבים קלות, מעבירים ללהבה נמוכה ומכסים ל-10 דקות.
5. מכבים את האש ומחכים עוד 10 דקות עם מכסה סגור.
6. מעבירים לכלי רחב ושטוח ומערבבים עם התחמיץ.
7. נותנים לאורז לנוח כחצי שעה.





יוסי שטריק

סלט עוף מעושן עם דובדבנים, בצל ודלעת כבושה

מצרכים

- 1 דלעת גדולה
- 1 בקבוק חומץ בן יין לבן
- 750 גר סוכר
- 3-5 גבעולי סלרי
- 2 יח בצל סגול
- 2 חופנים דובדבנים מוחמצים
- חצי חופן פטרוזיליה קצוצה
- חצי חופן כוסברה קצוצה
- 2 חופנים גרעיני דלעת
- 5 חלמונים
- 300-500 מל שמן זרעי ענבים
- 100 מל שמן זית
- 2 שיני שום
- 2 כפות חומץ
- 1 לימון
- מלח
- כף וחצי פפריקה מתוקה
- כף וחצי פפריקה מעושנת
- 4 יח שוקי עוף
- 1 ליטר ציר עוף
- 1 כף בהרט
- 1 יח בצל לבן חתוך לז'ולין
- חופן גרעיני חמניה

אופן ההכנה

דלעת כבושה

1. פורסים במנדולינה פרוסות דקות של דלעת.
2. בסיר קטן מרתיחים את החומץ והסוכר עד לרתיחה ושופכים על הדלעת.
3. כובשים למשך 30 דק'.

איולי פפריקה מעושנת

1. שמים את החלמונים במיקסר יחד עם שום, חומץ, פפריקות, לימון ומלח.
2. מזלפים לאט את השמנים ומאזנים טעמים במידת הצורך.



סלט

1. קוצצים לחצי ס"מ את גבעולי הסלרי ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים קוביות בצל, דובדבנים חצויים, עלי פטרוזיליה וכוסברה קצוצים וגרעיני דלעת.
3. מתבלים באיולי פפריקה מעושנת ומלח.

הרכבת המנה

1. מערבבים את חומרי הסלט ומניחים כף בצלחת.
2. מכסים בכף דלעת כבושה.
3. מפזרים גרעיני חמניה.





אבישג לוי

צזיקי עשבים ומלפפון לצד כרוב בטאבון

מצרכים

- חצי כרוב חתוך לשמיניות
- 5 כפות שמן זית
- קורט מלח
- חצי כוס מים
- צרור זעתר
- צרור בצל ירוק
- 3 צ'ילי
- צרור זעתר לעישון
- גביע שמנת חמוצה
- 400 מ"ל יוגורט בקר
- 1 צ'ילי ירוק
- 7 שיני שום
- 2 כפות סומק
- חצי צרור זעתר
- חצי צרור נענע
- חצי צרור פטרוזיליה
- 2 מלפפון
- קורט מלח
- מיץ משני לימונים
- 1 כף שמן זית
- 4 עגבניות שרי

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-250 מעלות.
2. על מגש אפייה מניחים את הכרוב ומתבלים אותו בשמן זית, מלח, מים וזעתר.
3. מכניסים לתנור ל-20-15 דקות עד קבלת צריבה חזקה.
4. מכניסים לתנור לימון חצוי, בצל ירוק (החלק הלבן שלו), צ'ילי וקצת זעתר לצריבה חזקה ואופים כ-7 דקות.
5. במכתש ועלי כותשים שום, צ'ילי ומלפפונים עם מלח, מוסיפים את היוגורט ומערבבים טוב.
6. מוסיפים את העשבים מהטאבון ומיץ מהלימון שהיה בתנור.
7. מוסיפים את העשבים וכותשים בעדינות.
8. כשמגיעים למיצוי הטעם מהעשבים מוסיפים שמן זית ומערבבים טוב.
9. מניחים בצלחת את הצזיקי, מעליו את הכרוב, שמן זית וזרעי שרי.





דנה נחום הרמן

תפוחי אדמה קראנצ'ים בתנור

מצרכים

- 1 שקית תפוחי אדמה (הסוג האדום, דז'ירה)
- 2-3 כפות אבקת מרק בצל
- חצי כוס שמן זית
- מלח

אופן ההכנה

1. חותכים את תפוחי האדמה לרבעים.
2. בקערה מערבבים את שמן הזית, אבקת המרק והמלח.
3. מעסים את תפוחי האדמה טוב טוב בתוך הקערה.
4. מחממים תנור על 180 מעלות ויוצקים את תפוחי האדמה על נייר אפייה.
5. מכניסים לתנור ל-20 דק בערך או עד להשחמה.



עדן דוד

רביולי קולורבי במילוי משמש אוזבקי, שקדים, עשבים וגבינת המאירי

מצרכים

- 3 יח' קולורבי קטן
- צרור כוסברה
- צרור פטרוזיליה
- צרור נענע
- 2 כפות חומץ
- כף וחצי רכז רימונים
- מלח (לפי הטעם)
- 1-2 שיני שום (לפי הטעם)
- קמצוץ סומק
- 250 גרם גפרורי שקדים
- 50 גרם סוכר
- 35-40 גרם מים
- גרם שאטה
- 2 ענפי רוזמרין
- 100-200 גרם גבינת המאירי
- 7-8 יח משמש אוזבקי
- כפית קרם פרש
- 10 יח' שקדים לא קלויים ולא קלופים
- סלייס אחד לימון כבוש קצוץ
- לקוביות קטנטנות
- 3-4 עלי נענע קצוצה דק
- קערת מי קרח
- קופסא קטנה של מיקרו שיסו
- אדום/רשאד
- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות מיץ לימון
- 4 ענפי טימין
- 4 ענפי מרווה
- 2 כוסות שמן קנולה

אופן ההכנה

מחממים תנור ל250 מעלות, מרתיחים סיר מים, מעלים סיר שמן.

קולורבי

1. מקלפים את הקולורבי, פורסים מכל אחד 5-6 פרוסות דקיקות וקורצים מהן עיגולים אחידים.
2. את יתר הקולורבי עוטפים בנפרד בתוך נייר כסף עם טימין, מרווה, שמן זית ומלח ומכניסים לתנור לריכוך.



3. כשהקולורבי מוכן מוציאים מהתנור ומנמיכים את החום ל170 מעלות.
4. לאחר שהקולורבי האפוי הצטנן, חותכים לקוביות.

שקדים קלויים

1. מחממים מים עם סוכר ושאטה עד להמסת הסוכר.
2. שופכים את השקדים ומערבבים היטב.
3. משטחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה ומכניסים לתנור ב170 מעלות ל15 דקות.

רביולי קולורבי

1. חולטים במים רותחים את עיגולי הקולורבי שקרצנו ומעבירים לאחר 10 שניות למי קרח לצינון.

מילוי קולורבי

1. חולטים את השקדים השלמים ל-5 דקות עד שהקליפה מבצבצת, מעבירים למים קרים ומקלפים.
2. קוצצים דק דק שקדים קלופים, משמש אוזבקי, לימון כבוש ונענע יחד עם קרם פרש.
3. מתבלים בלימון ומלח עד קבלת הטעם הרצוי.
4. פורסים את עיגולי הקולורבי על משטח, ממלאים אותם במילוי ומהדקים אותם עם הידיים.

סלסת עשבים

1. קוצצים דק לשיפונד (שערות) נענע, כוסברה ופטרוזיליה.
2. מתבלים בשן שום מגורדת, רכז רימונים, חומץ ומלח.

רוזמרין מטוגן

1. מטגנים את הרוזמרין בשמן החם ומעבירים למגש עם נייר סופג. מוסיפים מלח במידת הצורך.

הרכבת המנה:

1. מסדרים את הרביולי בצלחת.
2. מוסיפים מעל סלסה ומפזרים את קוביות הקולורבי וסומק.
3. חותכים את השקדים הפיקנטיים לחתיכות ומפזרים מעל.
4. מוסיפים את הרוזמרין המטוגן ואת השיסו/רשאד ומגרדים מעל גבינת המאירי.





עידן "פנדה" פיינבורג

קציצות דגים ברזוטב יוגורט

(6 מנות)

מצרכים

- 1 ק"ג דג לברק מפולט (נקי מעור ועצמות)
- 200 גר תרד טורקי שטוף ונקי מגבעולים גסים
- 1 קישוא בינוני
- 50 גר שקדים מולבנים (עדיף פרוסים)
- מלח
- 1 ליטר יוגורט 3%
- כף וחצי סומק
- כף קורנפלור
- מלח

אופן ההכנה

1. חותכים את הדג לקוביות קטנות (ניתן גם לבקש מהדייג).
2. טוחנים את התרד, הקישוא, 250 גרם מהדג וכפית מלח במעבד מזון עד שמתקבל מרקם חלק וירקרק.
3. שוברים את השקדים בעזרת הידיים לחתיכות קטנות ומניחים בקערה.
4. מוסיפים את הדג הנוטר (750 גר) ואת הקרם שהכנו, מערבבים ויוצרים קציצות.
5. מכינים את הרוטב: בסיר רחב מניחים יוגורט, קורנפלור, סומק ומלח ומערבבים כל הזמן עד שהתערובת מתחילה להסמיך.
6. מחממים מחבת נפרדת ומטגנים בה את הקציצות עד להזהבה משני הצדדים.
7. מוסיפים לרוטב המוכן ומגישים.





דניאל גולן

דג פרידה אפוי במלח, תפוח אדמה אפוי ושמנת חמוצה

מצרכים

- 1 דג פרידה
- 1 ק"ג מלח גס
- 250 גרם מלח מעושן
- 100 מ"ל מים
- 2 קישואים
- 6 יח תפו"א מיני
- 1 גביע שמנת
- 250 מ"ל יוגורט עיזים
- 1 צרור כוסברה
- 1 צרור פטרוזיליה
- 1/2 צרור שמיר
- 1 לימון
- 2 כפית שמן זית

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-220 מעלות.
2. בקערה מערבבים יחד מלח ומלח מעושן.
3. מרפדים תבנית אפיה בנייר כסף ומפזרים בתחתית מלח.
4. מנקים ומייבשים היטב את הדג, מניחים על המלח.
5. מכסים את הדג במלח, מפזרים מעט מים ומהדקים היטב.
6. אופים את הדג כ-30 דק' ומצננים.
7. בתבנית נוספת מפזרים את תערובת המלחים ומניחים את הקישואים, הבצל הירוק ותפוחי האדמה.
8. אופים את הקישואים והבצל הירוק כ-5 דק'. את תפוחי האדמה ממשיכים לאפות לעוד כ-35 דק' עד לריכוך.
9. בקערה מערבבים את היוגורט והשמנת החמוצה ומוסיפים עשבים קצוצים.
10. מתבלים במלח, פלפל, שמן זית ולימון.
11. מפרקים את הדג מהמלח, מנקים היטב מקוצים וממלח.

הרכבת המנה

1. יוצקים בצלחת רוטב שמנת.
2. מניחים קרעים של תפוח אדמה מדורה, קישואים, בצל ירוק ושמן זית.
3. מעל הכול מסדרים מהדג המפורק.





דניאל גולן

צוואר טלה ברוטב פירות יבשים

מצרכים

- 1 קג צוואר פרוט
- 50 גרם צימוקים
- 100 גרם שזיפים
- 4 יח' גזר קלוף חתו
- 4 יח' בצל לבן
- 100 גרם שקדים מולבנים
- 50 גרם משמש מיובש
- 50 גרם תאנים מיובשות
- 2 כפות סילאן
- 5 שיני שום קלופות
- 1 כף מלח
- 1 כפית בהרט
- חצי כפית קינמון
- חצי כפית פלפל לבן
- חצי כפית פפריקה מתוקה

אופן ההכנה

1. בסיר לחץ מבשלים את הצוואר כ-50 דקות עד ריכוך.
2. מסננים את הנוזל ושומרים בצד.
3. במחבת סוואז' רחבה מטגנים את הבצל והגזר עד שקיפות.
4. מוסיפים את השום ומאדים כמה דקות.
5. מוסיפים את הפירות היבשים ומטגנים קלות.
6. מוסיפים ממי הבישול ששמרנו בצד ומבשלים כ-20 דקות.
7. מוסיפים את צוואר הטלה והסילאן ומבשלים כ-40 דקות על אש נמוכה.
8. מוסיפים את השקדים ומגישים.





עומר ירדני

הקציצות של מליה

מצרכים

- 600 גרם בשר בקר טחון טרי
- צרור פטרוזיליה גדול
- 2 בצלים לבנים גדולים
- פירורי לחם
- ביצה
- שמן קנולה
- שמן זית
- 4-5 תפוחי אדמה גדולים
- בטטה
- גזר
- עלי דפנה
- 1 רסק עגבניות קטן
- פלפל אנגלי
- פפריקה
- כמון
- כורכום
- צ'ילי גרוס
- כפית סוכר

אופן ההכנה

הקציצות

1. קוצצים דק דק, במעבד מזון או ידנית, בצל אחד גדול וצרור פטרוזיליה.
2. מערבבים יחד עם הבשר, 2 כפות פירורי לחם והביצה, תבלינים לפי טעם (כפית פפריקה, כפית כורכום, חצי כפית כמון, פלפל שחור ומלח).
3. יוצרים כדורים קטנים ומטגנים בשמן חצי עמוק, בגובה חצי מהקציצה, עד להשחמה בשני הצדדים.

הרוטב

1. חותכים את הבצל השני לחתיכות גדולות ומטגנים בשמן זית. מוסיפים את הגזר החתוך לפרוסות דקות.
2. מוסיפים את התבלינים (כורכום, כמון, פפריקה חריפה או מתוקה לפי טעם).
3. מוסיפים 2-3 כוסות מים, לפי גובה הסיר.
4. מוסיפים את רסק העגבניות ומערבבים.
5. מוסיפים את תפוחי האדמה והבטטות חתוכים לסירות.

הקציצות המטוגנות שנחו על נייר סופג נכנסות לסיר, יחד עם הפלפל האנגלי וזרי הדפנה, ושאר המרכיבים.

מביאים לרתיחה ואז מבשלים על אש קטנה במשך 40 דקות נוספות.



אסף גרניט

ביף בורגניון

מצרכים

- 5 קילו בריסקט
- קילו ארטישוק ירושלמי
- קילו גזר
- קילו שורש פטרוזיליה
- קילו שורש סלרי
- חצי קילו תפו"א ראטה
- צרור טימין
- צרור רוזמרין
- צרור מרווה
- קילו פטרוזיליה
- ציר בקר
- 3 ליטר פינו נואר
- חצי ליטר חומץ פטל
- חצי קילו שום
- קילו שאלוט
- 20 גרם שמן
- 60 גרם ראס אל חנות
- 300 מ"ל רוטב דגים
- מלח
- פלפל

אופן ההכנה

1. חתכו את הבריסקט 3 ס"מ על 3 ס"מ.
2. סגרו את הבשר עם שמן חם.
3. הוציאו את הבשר והוסיפו את הירקות חתוכים גס.
4. טגנו את הירקות קלות.
5. הוסיפו ראס אל חנות, מלח ופלפל והוסיפו חזרה את הבשר הצרוב.
6. הוסיפו יין אדום, חומץ, רוטב דגים וציר בקר.
7. בשלו על אש נמוכה כ-6 שעות. יש לתקן טעמים בסוף הבישול.





אליעד דנון

תבשיל בשר ראש ומח עצם

(5 מנות)

מצרכים

- שמן זית
- 1 קג בשר ראש
- 3 יח מח עצם
- 300 גרם שעועית לימה
- צרור כוסברה
- צרור סלרי
- 6 יח שומר
- 10 יח ארטישוק ירושלמי
- 5 יח בצל לבן
- 7 יח שום
- 2 יח צ'ילי ירוק חריף
- 3 יח לימון
- 1 כף דבש
- כפית כורכום
- כפית כמון

אופן ההכנה

1. משרים לילה מראש את השעועית. שוטפים היטב ממי ההשריה ומבשלים בסיר עם מים עד ריכוך מלא על להבה בינונית.
2. מחממים סיר על אש נמוכה.
3. מקלפים את הבצל ואת הארטישוק הירושלמי.
4. קוצצים את הבצל, הארטישוק הירושלמי, השומר והסלרי (כולל העלים של הסלרי) לחיתוך גס.
5. מוסיפים שמן זית בסיר שחיממנו מראש ומטגנים את הבצל, הארטישוק, השומר והסלרי כרבע שעה על אש נמוכה.
6. מוסיפים שום ופרוסות צ'ילי ומטגנים שלוש דקות.
7. מוסיפים את התבלינים לפתיחת הטעם וממשיכים לטגן במשך שתי דקות.
8. מוסיפים כף דבש ומים עד כיסוי מלא (עדיף מינרלים).
9. מחממים סיר נוסף לסגירת הבשר ומח העצם (חשוב שיהיה מחומם היטב לפני שמוסיפים את הבשר).
10. סוגרים את הבשר ומח העצם בטיגון מהיר מכל הכיוונים.
11. מוסיפים את הבשר ומח העצם הסגורים עם שעועית הלימה המבושלת לסיר הראשון לבישול על להבה נמוכה כשעה וחצי.
12. לאחר שעה וחצי מוסיפים 2 לימונים סחופים.
13. טועמים, מתקנים טעמים, מוסיפים כוסברה קצוצה וסוגרים את האש.





מירי בוהדנה

קדרת צלעות וארטישוק ירושלמי

מצרכים

- 8 יח' צלעות בלי הרבה שומן (חשוב שהבשר יהיה מופשר)
- 3 יח' בצל לבן חתוך לפרוסות עגולות
- 2 יח' בצל סגול חתוך לפרוסות עגולות
- 10 יח' ארטישוק ירושלמי חתוך לחתיכות גדולות
- 1 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית כורכום

אופן ההכנה

1. בתבנית חסינה לתנור מסדרים מחצית מפרוסות הבצל הסגול והלבן.
2. מניחים את הצלעות וביניהן את הארטישוק הירושלמי החתוך.
3. מכסים בשכבת הבצל שנותר ומתבלים.
4. מוסיפים מים עד גובה הבשר, מכסים בנייר פרגמנט ומעל נייר כסף סגור היטב.
5. מכניסים לתנור 200 למשך 20 דקות.
6. מנמיכים ל140 מעלות וממשיכים לאפות עוד שעה וחצי. חשוב לבדוק מידי פעם שיש מספיק נוזלים.
7. בעשר דקות האחרונות של הבישול להוציא את הנייר ולהשחים מעט. להיזהר לא לייבש.





אור בן אוליאל

עוגת השוקולד המושלמת לפסח

מצרכים

- 5 ביצים
- 1 כף אבקת פודינג וניל
- 1 חבילת אבקת פודינג שוקולד
- 1 כף סוכר
- 2 שמנת מתוקה 38% שומן להקצפה
- 2 חבילות שוקולד מריר

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל 160 מעלות.
2. במיקסר מקציפים את החלבונים ולאחר שמתייצבים והופכים לקצף מערבבים פנימה את החלמונים ופודינג שוקולד.
3. שמים את התערובת המוקצפת בתבנית ומכניסים לתנור ל 20 דקות או עד שקיסם יוצא לח.
4. ממיסים שוקולד ושמנת ושמים בצד להתקררות (אפשר גם להניח במקרר).
5. במיקסר מקציפים שמנת, אבקת סוכר ופודינג וניל עד קבלת קרם אוורירי ויציב.
6. לאחר שהעוגה מתקררת לחלוטין, מורחים עליה את הקרם וניל ומעל את רוטב השוקולד.
7. מכניסים למקרר להתייצבות ומגישים.



דנה גוטר

עוגת אגוזים של סבתא שלי

מצרכים

- 7 ביצים מופרדות
- 8 כפות סוכר (אפשר גם 7)
- 7-8 כפות קמח כשר לפסח
- 100 גרם שוקולד מגורר
- חופן וחצי צימוקים לבנים
- חופן וחצי אגוזים מרוסקים
- קליפת לימון מגורר

אופן ההכנה

1. מקציפים חלבונים עם מחצית מכמות הסוכר.
2. מקציפים בנפרד את החלמונים עם המחצית השנייה של הסוכר כ- 10 ד' עד שינוי הצבע.
3. מפזרים קמח על השוקולד המגורר (כדי שלא ישקע בתחתית העוגה).
4. מערבבים לאט את החלמונים, החלבונים והחומרים היבשים ומוסיפים את הלימון המגורר.
5. משמנים תבנית אפייה ומחממים תנור על 175 מעלות.
6. אופים עד שקיסם יוצא נקי.



עדי שמאי

אלפחורס בכוסות אישיות

(12-15 כוסות קטנות 7-8 כוסות גדולות)

מצרכים

- 1 חבילת ביסקוויטים כשרים לפסח
- 1 מיכל ריבת חלב
- 2 שקיות קוקוס טחון
- 2 יח' מיכל שמנת מתוקה
- 1 יח' פודינג בטעם וניל
- 3 כפות סוכר

אופן ההכנה

1. קולים מעט קוקוס לקישוט במחבת על אש נמוכה.
2. מפוררים את חבילת הביסקוויטים לפירורים דקים.
3. מעבירים חצי מהכמות לקערה נפרדת ומערבבים את החצי הנותר עם 4 כפות ריבת חלב ו-3 כפות קוקוס.
4. מהדקים בעדינות את התערובת לתחתית של כל כוס.
5. מקציפים שמנת מתוקה, פודינג וניל ו3 כפות סוכר עד להתייצבות.
6. מזלפים את הקרם בתוך הכוס עד לגובה של חצי כוס.
7. מעל הקרם מניחים שכבה של ריבת חלב ומפזרים מעל מהביסקוויטים המפוררים שהשארנו בצד.
8. מעל הביסקוויטים המפוררים מזלפים שוב קרם.
9. יוצרים שכבה אחרונה: מניחים שכבת ריבת חלב ומעל מפזרים את הקוקוס הקלוי.
10. מקדרים לילה לפני ההגשה במקרר.



מאיר דנון

עוגת קונקורד שוקולד - קרמל

עוגה אחת בקוטר 24 ס"מ וגובה 8 ס"מ

מצרכים

ביסקוויט שקדים רך

- 60 גרם חלבונים
- 60 גרם סוכר
- 135 גרם חמאה
- 40 גרם חלמונים
- 130 גרם סוכר
- 2 ביצים
- 45 גרם קורנפלור
- 200 גרם א. שקדים

מוס שוקולד

- 480 גרם חלבונים
- 100 גרם סוכר חום דמררה
- 400 גרם שוקולד מריר איכותי
- 60 גרם חלמונים
- 160 גרם חמאה
- 2 גרם מלח

קרמל רך

- 150 גרם סוכר
- 100 גרם גלוקוז
- 40 גרם מים
- 210 גרם שמנת
- 25 גרם חמאה
- 3 גרם מלח

מרנג קקאו

- 250 גרם חלבונים
- 250 גרם סוכר
- 200 גרם אבקת סוכר
- 10 גרם אבקת קקאו

אופן ההכנה

קרמל מלוח

1. מניחים את הסוכר, המים וסירופ הגלוקוזה ומבשלים עד שמתקבל קרמל בצבע ענברי.
2. עוצרים את הבישול על ידי הוספת השמנת [1] וטורפים היטב.
3. מוסיפים את החמאה והמלח וטורפים עד שמתקבל מרקם הומוגני.
4. מקררים לטמפרטורת החדר.

מוס שוקולד

1. מקציפים את החלבונים, המלח והסוכר החום לקצף יציב.
2. בזמן ההקצפה ממיסים בבאן מארי על אש קטנה תוך כדי ערבוב את החמאה והשוקולד.
3. מוסיפים אל תערובת השוקולד את החלמונים ומערבבים היטב.
4. מקפלים את הקצף אל תערובת השוקולד בשני שלבים, תחילה כשליש מהקצף ואז את היתר.

מרנג קקאו

1. מקציפים את החלבונים והסוכר כ-8 דקות על מהירות מקסימלית לקצף יציב מאוד.
2. מנפים יחד את אבקת הסוכר ואבקת הקקאו ומקפלים לקצף המוקצף.
3. מעבירים את המרנג לשק זילוף עם צנתר בקוטר 15 מ"מ ומזלפים צינורות ישרים על מגש עם נייר אפייה.
4. מייבשים את מרנג הקקאו בטמפרטורה של 70 מעלות למשך כמה שעות [2].
5. כשהמרנג יבש וקר חותכים בעזרת סכין לשברים בגדלים שונים ושומרים בקופסה סגורה עד השימוש.

ביסקוויט שקדים רך

1. מקציפים את החלבונים יחד עם 60 גרם סוכר למרנג יציב.
2. ממיסים את החמאה ומביאים אותה לטמפרטורה של 60 מעלות.
3. בקערה נוספת מערבבים את החלמונים עם 130 גרם סוכר, מוסיפים אליהם את החמאה המומסת וטורפים היטב.
4. מוסיפים את הקורנפלור ואבקת השקדים.
5. מוסיפים את שתי הביצים ומערבבים היטב.
6. מקפלים אל התערובת את המרנג.
7. יוצקים את התערובת לרינג בקוטר 22 המונח על נייר אפייה.
8. אופים ב 170 מעלות כרבע שעה עד להזהבה עדינה.

הרכבת המנה

1. מחלצים את ביסקוויט השקדים מהרינג בו נאפה, ומרפדים את הרינג בחלקו הפנימי בשקף בגובה 6 או בנייר אפייה.
2. מחזירים את הביסקוויט לרינג ויוצקים עליו את רוטב הקרמל המלוח.
3. יוצקים $\frac{1}{4}$ ממוס השוקולד ומקפאים.
4. את יתור המוס שומרים במקרר לכיסוי והדבקת שברי המרנג.
5. לאחר שהעוגה קפאה מחלצים אותה מהרינג.
6. מורחים על העוגה את המוס ששמרנו בצד.
7. משבצים בשברי מרנג ומפזרים אבקת סוכר.

8. שומרים במקרה עד להגשה.
9. ניתן להכין את העוגה מספר ימים מראש ולשמור אותה ארוזה ועטופה בניילון נצמד במקפיא. במקרה כזה, מפשירים את העוגה במקרה כ-24 שעות לפני ההגשה.

טיפים

1. ניתן, אם רוצים, לחמם את השמנת לפני ההוספה, אך זה לא חיוני.
2. מומלץ להשאיר את התנור מעט פתוח בעזרת כף עץ או מגבת. ניתן להשאיר את המרנג לייבוש לאורך הלילה.