

שבועות שמח עם קרין גורן ורון יוחננוב

מתכונים מעולים לחגיגה לבנה וטעימה





מילה מאיתנו

החודש שבו חל חג השבועות הוא חודש מיוחד בשבילי, חגיגה כפולה! גם חוגגים את חג הביכורים וגם יש לי יום הולדת - לפעמים אפילו באותו היום! אני אוהבת מאוד את החג הזה, את המשפחתיות שבו, את האפשרות ללבוש לבן, להתקשט בזר פרחים לראשי ונוסף על כך, שבועות הוא ה-חג של הקונדיטורים, והוא פיצוי על פסח שבו לוקחים לנו את הקמח... מבחינתי, בחג הזה, מותר הכול! זו חגיגה גדולה של גבינות, פירות ואצלי גם השוקולד מככב. השנה אני מתרגשת מאוד, כי הכנו לכם, אני ורון המהמם, מתכונים נפלאים במיוחד לחג, שתוכלו לשמוח ולחגוג איתם. היה לנו נורא כיף ביחד וכשתתנסו בעצמכם בתוצאות הפרויקט המשותף הזה, תאמינו לי - יהיה דיסקו! חג שמח יקרים, שתהיה חגיגה נהדרת!

אוהבת, קרין



קרין גורן

אני מאוהב בחג השבועות! זה החג הכי טעים ומושקע שיש, עם שלל מנות מפנקות ומרגשות, והשיא? קינוחים חלבניים שאי אפשר לעמוד בפניהם. הריח של המאפים באוויר, החגיגות בבגדי הלבן של כולם, היין המשמח שנמזג לכוסות וארוחת החג שאנחנו מחכים לה שנה שלמה וסוף-סוף הגיעה! אני נרגש ושמח מאוד לארוז כאן בחוברת שלל רעיונות ומתכונים משמחים לשבועות, שהכנתי לכם יחד עם קרין גורן. קולטים? קרין גורן!!! תמצאו כאן מתכונים קלים, פשוטים, כאלה שכל אחד יכול להכין ובעיקר - טעימים. מקווה שתאהבו ושהחג יהפוך להיות טעים מתמיד.

חג שמח ממני, רון



רון יוחננוב

כמו לפני כל חג, גם הפעם התכנסנו אצלנו ב-FOODY וחשבנו איך להפוך את החג שלכם לטעים מתמיד. הבחירה ברון יוחננוב ובקרין גורן היתה מבחינתנו פיצוח מושלם: שני ענקים, הוא יביא את הצד המלוח, היא את הצד המתוק ושניהם יחד יפציצו להיטים שכולנו נשמח לאמץ אל שולחן החג שלנו. כשהפגשנו אותם בפעם הראשונה לסיעור מוחות לקראת יצירת המתכונים ישר הבנו שמדובר בבוננזה. החיבור שלהם היה פשוט מידי, הם לא הפסיקו לצחוק והחלטנו שגם אתם חייבים לצפות בקסם הזה. אז חוץ מחוברת המתכונים הזו הכנו לכם גם עוד המון הפתעות שתוכלו לצפות בהן בכל הערוצים שלנו: באתר, בפייסבוק, ביוטיוב, באינסטגרם, בטיקטוק ובטלוויזיה. אנחנו מבטיחים ים של הנאה. שתהיה לכם חגיגת שבועות נפלאה ושולחן עמוס באורחים!

מלי זיידמן, עורכת ראשית וכל חברי מערכת FOODY



מלי זיידמן

בואו נפתח את חג השבועות...

לחמים, פשטידות ומה שביניהם

5 הנשנוש המושלם: בורקיטס גבינות וחצילים / רון יוחננוב
7 פוקצ'ת ארוחת בוקר – לכל שעות היום / מערכת פודי
9 טארט בצלים מקורמלים וגבינת עיזים / נעמה רן
11 שושנים טעימות: לחמניות פסטו עם גבינות / רון יוחננוב
13 יפה ופראית: חלה משובצת קוביות דלעת מקורמלת / נעמה רן
15 לחמניות עננים במילוי גבינות / ניצן סוסיד
17 טארט טאטן סלקים אלגנטי במיוחד / מערכת פודי
19 הפסטה של החג: ניוקי פסטו קשיו פרמזן שכולם ישתגעו עליו / רון יוחננוב
21 פיתות זעטר לבנוניות עם טאץ' מיוחד / מערכת פודי
23 פאי פיצה הפוך – ההפתעה של החג / רון יוחננוב

מן העץ, מן האדמה ומן הירקן

26 לא רק לצמחוניים: "סטייק" כרוב סגול עם פטה / נעמה רן
28 תבואה שופעת: סלט ירקות עם שברי קרקר גבינות / רון יוחננוב
30 גזרים מזוגגים בדבש ובתבלינים / נעמה רן
32 חוגגים את הקיץ: סלט ירוק עם אגוזים ופירות העונה בכלום עבודה! / מלי זיידמן
34 גראטן דלעת עם גבינת עיזים – אלגנטיות כובשת וטעם נפלא / נעמה רן

קינוחים לפינוק האורחים

37 מתיקות במיטבה: בקלאווה מלבי ודבש / קרין גורן
39 כל הטוב שבטבע: עוגת דבש לימון ופירות יער / נעמה רן
41 קינוח של אהבה: עוגות רד ולווט אישיות / מערכת פודי
43 ורוד ומשגע: הקרמבו של רון יוחננוב / רון יוחננוב
45 ריבועי גבינה ועוגיות שוקולד צ'יפס של קרין / קרין גורן
47 כמו במסעדה: כנאפה אסלית שכולם יטרפו / ניצן סוסיד
49 ייגמר תוך שניות: טארט קרם ברולה / מערכת פודי
51 פאי בראוניז גבינה ונוטלה – אין טוב מזה / קרין גורן
53 ארטיק יוגורט מרענן עם דבש, מנגו ופירות יער / נעמה רן
55 חמוץ, טעים וקיפודי: פאי לימון עם מרנג / מערכת פודי
57 הר געש: עוגת גלידת לוטוס בציפוי מרשמלו מדורה / קרין גורן
59 עם קריצה הודית: גלידת לאסי עם יוגורט, דבש, מנגו והל / נעמה רן
61 קינוח כוסות אישי ומתוק: קרם לימונענע עם פירות יער / רון יוחננוב
63 עוגת גבינה פירורים: הסמל של החג / קרין גורן
65 לא יאמינו לכם שזה מהמיקרו: עוגות גבינה מיני עם דבש ופיצוחים / קרין גורן



לחמים, פשטידות ומה שביניהם

הנשנוש המושלם: בורקיטס גבינות וחצילים / רון יוחננוב

פוקצ'ת ארוחת בוקר – לכל שעות היום / מערכת פודי

טארט בצלים מקורמלים וגבינת עיזים / נעמה רן

שושנים טעימות: לחמניות פסטו עם גבינות של רון / רון יוחננוב

יפה ופראית: חלה משובצת קוביות דלעת / נעמה רן

לחמניות עננים במילוי גבינות / ניצן סוסיז

טארט טאטן סלקים אלגנטי במיוחד / מערכת פודי

הפסטה של החג: ניוקי פסטו קשיו שכולם ישתגעו עליו / רון יוחננוב

פיתות זעטר לבנוניות עם טאץ' מיוחד / מערכת פודי

פאי פיצה הפוך – ההפתעה של החג / רון יוחננוב



הנשנוש המושלם: בורקיטס גבינות וחצילים

רון יוחננוב | 20 מנות

מאפה בורקיטס שאני אוהב במיוחד, שתמיד כיף להגיש למשפחה או לחברים שקופצים לביקור. את המילוי אפשר להכין עם מגוון גבינות, והחציל נותן את הטעם הקלוי והמדהים הזה, שכיף להרגיש בכל ביס. מתאים במיוחד לחג השבועות

אופן הכנה

1. מניחים בקערת מיקסר עם וו גיטרה את החמאה ומעבדים עד לריכוך.
2. מוסיפים לקערה את שאר מרכיבי הבצק ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד.
3. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך שעה.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. מכינים את המילוי: בעזרת בלנדר מוט טוחנים את החציל הקלוי, ולאחר מכן מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
6. מעבירים את התערובת לשקית זילוף.
7. מכינים את הבורקיטס: מרדדים את הבצק וקורצים ממנו עיגולים.
8. ממלאים את העיגולים במילוי בעזרת שקית הזילוף ומברישים את שולי הבצק בביצה הטרופה.
9. מקפלים את העיגולים לחצי, מצמידים את הקצוות זה לזה ויוצרים מאפה סגור בצורת בורקס סהרון קטן.
10. מברישים את המאפים בביצה ומפזרים מעליהם מעט שומשום ומלח.
11. אופים במשך 20-25 דקות עד שהבורקיטס מזהיבים, ומגישים.

מצרכים

לבצק:

- 200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 280 גרם (2 כוסות) קמח
- 250 מ"ל (1 מכל) שמנת חמוצה
- חופן עשבי תיבול (פטרוזיליה, תימין, רוזמרין) קצוצים דק
- 2 שיני שום קונפי
- 1 כפית מלח דק

למילוי:

- 1 חציל קלוי
- 200 גרם גבינת ריקוטה או גבינת שמנת
- 100 גרם גבינת צהובה מגוררת
- 100 גרם גבינה פטה
- 1 ביצה
- 4 שיני שום קונפי
- $\frac{1}{2}$ כפיות תימין טרי
- $\frac{1}{2}$ כפיות עירית קצוצה דק
- מלח
- פלפל שחור

לאפייה ולציפוי:

- 1 ביצה טרופה
- שומשום
- מלח





פוקצ'ת ארוחת בוקר - לכל שעות היום

מערכת פודי | 4-6 מנות

ארוחה שנפתחת בפוקצ'ה מפוארת, תגרום לאורחים לגשת בן-רגע, לבצוע לעצמם חתיכה וליהנות מהמרקם האווירי ומהטעם המפנק של התוספות. ממליצים להכין כמות כפולה, כדי שתספיקו לטעום ולהתפנק

אופן הכנה

- מכינים את הבצק: שוקלים את כל מרכיבי הבצק, למעט המלח, בקערת מיקסר ומערבבים עם וו הלישה. מפעילים את האינדוקציה על 30 מעלות ומערבלים במהירות בינונית במשך 6 דקות, עד לאיחוד החומרים ולקבלת בצק רך ואלסטי. מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש במשך 2 דקות נוספות. מעבירים את הבצק לקערה משומנת, עוטפים בניילון נצמד ומתפיחים במקום חמים חמים במשך 25 דקות.
- מחממים תנור ל-220 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
- מקמחים קלות את משטח העבודה ומרדדים את הבצק לגודל התבנית (עובי כ- $\frac{1}{2}$ ס"מ). מעבירים את הבצק לתבנית.
- שוברים את הביצים בארבעה מקומות שונים על פני הפוקצ'ה ומטביעים בין לבין את עגבניות השרי. מפזרים את הבצל והגבינה, ואם רוצים - גם שבבי צ'ילי (אם אוהבים), מלח גס, פלפל שחור גרוס וזרזיף שמן זית.
- אופים במשך 13-14 דקות, עד שהפוקצ'ה משחימה והביצים מוכנות.
- מוציאים את הפוקצ'ה מהתנור, מזלפים מעל מעט שמן זית, מפזרים עלי בזיליקום ומגישים.

מצרכים

לבצק:

- 230 גרם קמח
- 1 כפית גדושה שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 1 כף שמן
- 160 מ"ל $\frac{3}{4}$ (כוס) מים פושרים
- 1 כפית מלח

לתוספות:

- 4 ביצים
- 250 גרם עגבניות שרי
- $\frac{1}{2}$ בצל סגול פרוס לחצאי טבעות
- 100 גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- קורט שבבי צ'ילי יבש (אם אוהבים)

להגשה:

- שמן זית
- עלי בזיליקום טריים





טארט בצלים מקורמלים וגבינת עיזים

נעמה רן | 12 מנות

מאפה נהדר של ניגודים: בצל מקורמל מתוק עם גבינה מלוחה, בצק פריך מתפצפץ עם רכות של גבינה ובצלים. מנה מענגת להניח בגאווה במרכז השולחן

אופן הכנה

1. מקרמלים את הבצלים: מחממים שמן במחבת גדולה ועמוקה, מוסיפים את הבצלים ומטגנים על להבה בינונית במשך כ-15 דקות, תוך כדי ערבוב מדי פעם, עד שהבצלים מתרככים.
2. מגבירים את הלהבה, מוסיפים מלח, פלפל וחומץ בלסמי ומטגנים תוך כדי ערבוב במשך 2-3 דקות, עד שהנוזלים מתאדים.
3. מגמיכים ללהבה בינונית, מוסיפים דבש ומטגנים תוך כדי ערבוב מדי פעם במשך 10-15 דקות נוספות, עד שהבצל שחום ורך והנוזלים התאדו. מצננים מעט (עד שהבצל חמים אך לא רותח).
4. מרכיבים את המנה: מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
5. חוצים את יריעת הבצק ומניחים את שני החצאים בתבנית על נייר האפייה (אם צריך, מפרידים ל-2 תבניות).
6. בעזרת סכין חדה חורצים בכל חצי עד אמצע עובי הבצק בלבד, לא עד הסוף, מלבן פנימי במרחק 2 ס"מ משולי הבצק.
7. מניחים את הבצלים המקורמלים על המלבן הפנימי של הבצק, ועליהם מניחים עיגולי גבינה או מפזרים את הגבינה המפוררת ומוסיפים את התימין או האורגנו והפלפל השחור הגרוס.
8. מברישים את שולי הבצק בביצה.
9. אופים במשך 25-30 דקות, עד ששולי הבצק ותחתיתו משחימים. מפזרים מעל עלי בייבי או ארוגולה, מזלפים מעט שמן זית ומגישים.

מצרכים

לבצק:

- 1 חבילה (600 גרם) בצק עלים מרודד, מצונן או מופשר לפי הוראות היצרן
- 180-200 גרם גבינת עיזים חצי רכה פרוסה או גבינת פטה צאן מפוררת
- 1 כפית עלי תימין או אורגנו, טרי או יבש
- פלפל שחור גרוס

לבצלים המקורמלים:

- 2 כפות שמן זית קלאסי "יד מרדכי"
- 3 בצלים קלופים, חצויים ופרוסים דק מלח
- פלפל שחור
- 2 כפות חומץ בלסמי
- 2 כפות דבש "יד מרדכי"

להברשה:

- 1 ביצה טרופה מעורבת ב-1 כף מים

להגשה:

- 1 כוס עלי בייבי או ארוגולה שמן זית קלאסי "יד מרדכי"





שושנים טעימות: לחמניות

פסטו עם גבינות של רון

רון יוחננוב | 6 מנות

הגיוני שתרצו לקשט את שולחן החג בפרחים יפים, נכון? אז מה דעתכם על שושנים אכילות, ממולאות פסטו וגבינות? מאכל מושלם לאירוח, משביע, מנחם וטעים

אופן הכנה

1. שמים את כל מרכיבי הבצק בקערת מיקסר עם 10 דקות. במשך 10 דקות.
2. מגבירים למהירות 2 ולשים במשך 5-7 דקות. מכסים ומתפיחים במשך שעה בחוץ או במשך לילה במקרר.
3. מכינים את המילוי: בקערה מערבבים יחד את ממרח הפסטו, שמן הזית, הדבש והמלח ליצירת ממרח אחיד.
4. לאחר ההתפחה מחממים תנור לחום של 200 מעלות. מרדדים את הבצק לעלה דק ועליו מורחים את המילוי.
5. חותכים את הבצק לרצועות ומגלגלים לצורת שבלולים.
6. חותכים את גבינת הקממבר לריבועים בהתאם לגודל הלחמניות שלנו ונועצים במרכז כל שבלול ריבוע גבינה. מתפיחים את השבלולים הממולאים במשך שעה.
7. אופים במשך 20-25 דקות, עד להזהבה.

מצרכים

לבצק:

- 500 גרם קמח
- 1 כף (10 גרם) שמרים יבשים או 3 כפות שמרים טריים
- 100 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- 1 מכל (200 מ"ל) שמנת חמוצה
- 2 ביצים L
- חופן עשבי תיבול (תימין, רוזמרין, בזיליקום) קצוצים דק
- 2 שיני שום כתושות
- 2 כפות סוכר
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור גרוס

למילוי:

- 6 כפות ממרח פסטו
- $\frac{1}{2}$ 1 כפיות שמן זית
- 1 כפית דבש
- קורט מלח ים
- 2 חבילות גבינת קממבר





חלה משובצת קוביות דלעת

נעמה רן | 6 מנות

חלה מתקתקה מלאה טעמים, שלא צריך לקלוע! ממלאים בקוביות דלעת מקורמלות, מגלגלים וקושרים בחוט. היא הופכת בקלות למרכז שולחן החג, והולכת נהדר לצד פלטת הגבינות

אופן הכנה

- מכינים את הבצק: שמים את הקמח והשמרים בקערת מיקסר ומערבבים עם וו הלישה.
- מוסיפים את יתר המרכיבים ומערבבים באמצעות וו הלישה לתערובת גושית (כדי שהקמח לא יתפזר לכל עבר עם תחילת הערבוב).
- מרכיבים את וו הלישה ולשים במשך 6-7 דקות לבצק חלק וגמיש. מכסים בניילון רופף ומתפיחים במשך כשעה (או במשך 8-12 שעות במקרר), עד שהבצק מכפיל את נפחו.
- מכינים את המילוי: מחממים שמן זית במחבת ומטגנים את קוביות הדלעת או הדלורית במשך כ-2 דקות.
- מוסיפים שום, תימין או אורגנו, פפריקה, מלח ופלפל ומטגנים במשך 2 דקות נוספות.
- מוסיפים דבש וממשיכים לטגן תוך כדי בחישה במשך 4-5 דקות נוספות, עד שהדלעת רכה. מצננים.
- מעצבים את החלה: מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ומרדדים לעיגול בעובי 1½ ס"מ.
- מפזרים על העיגול את קוביות הדלעת ומגלגלים לגליל (בגלל צורת העיגול של הבצק הגליל יהיה עבה במרכז ודק בקצוות).
- מגלגלים את הגליל על השולחן ולוחצים עם הידיים על הקצוות כדי להדק את השוליים.
- מרפדים תבנית בנייר אפייה ומעבירים אליה את גליל הבצק הממולא. קושרים חוט אפייה לקצה החלה וכורכים אותו סביבה באופן לא אחיד ליצירת איקסים.
- מברישים את החלה בביצה הטרופה ומשחילים בין החוטים ענפי עשבי תיבול.
- מחממים תנור לחום של 190 מעלות ומניחים את החלה ליד התנור המתחמם להתפחה במשך כ-40 דקות.
- אופים במשך 35 דקות, עד שפני החלה ותחתיתה שחומים.
- מצננים במשך 30 דקות לפחות, מסירים את החוט ואת עשבי התיבול ומגישים.

מצרכים

- 500 גרם קמח
- 10 גרם שמרים יבשים
- 2 כפות דבש "יד מרדכי"
- ¼ כוס שמן זית קלאסי "יד מרדכי"
- 300 מ"ל מים
- 2 כפיות מלח

למילוי:

- 2 כפות שמן זית קלאסי "יד מרדכי"
- 2 כוסות קוביות הדלעת או הדלורית בגודל 1.5-1 סמ"ר
- 3 שיני שום קצוצות
- 1 כפית עלי תימין או אורגנו
- 1 כפית מחוקה פפריקה מעושנת או מתוקה
- מלח
- פלפל שחור
- 2 כפות דבש "יד מרדכי"

לאפייה:

- חוט אפייה
- 1 ביצה טרופה
- ענפי עשבי תיבול שאוהבים (רוזמרין, תימין, זעתר וכו')





לחמניות עננים במילוי גבינות

ניצן סוסיד | כ-25 מנות

מתכון ללחמניות רכות- רכות, בזכות תוספת מדהימה של דבש בבצק. מתיקות, יחד עם המילוי המעולה של גבינות מלוחות ומרקם העננים שלהן – יוצרים מנה מרגשת לארוחת החג

אופן הכנה

1. מניחים בקערת מיקסר את הקמח, השמרים והמלח ומערבבים באמצעות כף. מוסיפים את שאר המרכיבים ולשים באמצעות וו לישה במשך 5 דקות.
 2. משמנים קערה בשמן זית "יד מרדכי" ומעבירים את הבצק לקערה. עוטפים בניילון נצמד ומניחים בצד להתפחה במשך כשעה.
 3. מכינים את המילוי: מערבבים יחד את הגבינה הלבנה, גבינת המוצרלה, הגבינה הבולגרית, הביצה והסולת.
 4. מכינים את הלחמניות: לאחר שהבצק תפח, מחלקים אותו ל-25 חתיכות שוות (75 גרם כל אחת).
 5. לוקחים חתיכת בצק, מותחים מעט בידיים, מניחים בה 1 כפית מהמילוי וסוגרים לכדור.
 6. מסדרים את כדורי הבצק הממולאים בתבנית ומתפיחים במשך כשעה.
 7. מחממים תנור לחום של 180 מעלות, מברשים את הכדורים בביצה ומפזרים מעליהם שומשום, קצח ומעט מלח אטלנטי.
 8. אופים במשך כ-20 דקות, עד שהלחמניות זהובות ויפות.
- *שימו לב - ניתן גם להקפיא את הלחמניות ולהגיש לאחר מכן.

מצרכים

לבצק:

- 1 ק"ג קמח לבן
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף מלח
- 2 כוסות מים
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית עדין "יד מרדכי"
- $\frac{1}{4}$ כוס דבש "יד מרדכי"
- 2 ביצים

למילוי הגבינות:

- 250 גרם גבינה לבנה
- 100 גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- 100 גרם גבינה בולגרית מגוררת
- 1 ביצה
- 2 כפות סולת

להברשה ולציפוי:

- 1 ביצה טרופה
- $\frac{1}{4}$ כוס שומשום
- 2 כפות קצח
- 2 כפות מלח אטלנטי





טארט טאטן סלקים אלגנטי במיוחד

מערכת פודי | 6-8 מנות

מאפה צרפתי קלאסי בגרסתו המלוחה- טארט טאטן עם סלקים וגבינת עיזים, שמשלב באופן מדהים בין הטעמים המתוקים למלוחים והופך למנה חלומית על שולחן החג שלכם

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות.
2. מניחים נייר אפייה על גבי נייר כסף ועוטפים בהם את הסלקים, כך שנייר הכסף עוטף אותם מבחוץ. אופים במשך כ-40 דקות עד שהם כמעט רכים.
3. מצננים, מקלפים וחותכים לפרוסות בעובי כ- $\frac{1}{2}$ סנטימטר. מנמיכים את חום התנור ל-180 מעלות.
4. מכינים את הבצק: שמים את החמאה, הקמח, הסוכר והמלח בקערת הבלנדר ומעבדים לתערובת פירורית.
5. מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבלים גושי בצק. במידת הצורך מוסיפים כף מים קרים (את הפעולה הזו ניתן לעשות גם במיקסר עם וו גיטרה).
6. מוציאים את הבצק, משטחים לדסקית, עוטפים בניילון נצמד ומצננים במקרר במשך 15 דקות.
7. מכינים את הקרמל: שמים את הסוכר והמים בקערת המיקסר, מפעילים את האינדוקציה על 115 מעלות ומבשלים עד שמתחיל להיווצר קרמל בצבע ענברי.
8. מתבלים את הקרמל במלח ובפלפל ומעבירים בזהירות למחבת בקוטר 24-26 ס"מ שניתן להכניס לתנור.
9. מסדרים מעל הקרמל את פרוסות הסלק בצורת מניפה עד לכיסוי מלא של התחתית.
10. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים על משטח עבודה מקומח קלות לעיגול בקוטר גדול יותר מקוטר המחבת.
11. מניחים את עיגול הבצק מעל הסלקים ומקפלים פנימה את הקצוות.
12. אופים את הטארט במשך כ-25 דקות, עד שהבצק מזהיב.
13. מוציאים את המחבת מהתנור והופכים בזהירות על צלחת הגשה גדולה.
14. מפזרים מעל הסלקים חתיכות גבינת עיזים ועלי תימין ומגישים מיד.

מצרכים למילוי:

- 5 סלק בינוניים
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 4 כפות מים
- קורט מלח דק
- קורט פלפל שחור גרוס

לבצק:

- 100 גרם חמאה קרה (חתוכה לקוביות)
- $1\frac{1}{2}$ כוסות קמח
- 1 כפית סוכר
- קורט מלח דק
- 1 ביצה L

להגשה:

- 100 גרם גבינת פטה עיזים
- קורט תימין טרי





הפסטה של החג: ניוקי פסטו

קשיו שכולם ישתגעו עליו

רון יוחננוב | 8 מנות

מנת הפסטה האהובה עליו היא ניוקי - רכה, עדינה ומנחמת, ובתוספת רוטב הפסטו-קשיו הייחודי הזה היא הופכת לכוכבת של שולחן החג. נגיעה של פרמזן מגוררת מעל - ומחכה לכם צלחת מענגת

אופן הכנה

1. מכינים את הרוטב: מכניסים את כל מרכיבי הרוטב לכלי ובעזרת בלנדר מוט טוחנים למשחה חלקה. מתקנים תיבול אם צריך.
2. מכינים את הניוקי: מחממים תנור לחום של 200 מעלות ומפזרים על תבנית מצע מלח. מניחים את תפוחי אדמה על מצע המלח ואופים במשך שעה. מעבירים לקערה ומועכים למחית.
3. מוסיפים את שאר מרכיבי הניוקי ולשים עד לקבלת בצק רך ולא רטוב מדי.
4. מגלגלים את הבצק לנחש ארוך ומחלקים לחתיכות קטנות ליצירת הניוקי.
5. מביאים מים לרתיחה בסיר ומבשלים בהם את הניוקי, עד שהם צפים.
6. מחממים במחבת 6 כפות מרוטב הפסטו, מוסיפים את הניוקי המוכנים ומקפצים יחד.
7. מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים מעל גבינת פרמזן מגוררת ומגישים.

מצרכים

לניוקי:

- 4 תפוחי אדמה
- 1 כוס קמח
- 1 ביצה
- 1 כף שמן זית
- 1 כפית מלח
- פלפל שחור

לרוטב פסטו-קשיו:

- 1 צרור בזיליקום טרי
- 50 גרם אגוזי קשיו קלויים
- 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית
- 2 שיני שום
- מלח
- פלפל שחור

להגשה:

- 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת





פיתות זעתר לבנוניות עם טאץ' מיוחד

מערכת פודי | 6 מנות

עם בצק מושלם וציפוי זעתר ושמן זית, מובטחות לכם פיתות זעתר אסליות בנוסח לבנוני בדיוק כמו במאפיות האותנטיות, שיהיו מנת הלחם המושלמת לשולחן חג השבועות שלכם!

אופן הכנה

1. מכינים את הבצק: שמים בקערת מיקסר עם וו לישה את כל מרכיבי הבצק, למעט המלח, ומעבדים במהירות נמוכה במשך 8 דקות. מוסיפים את המלח וממשיכים לערבב במשך כדקה נוספת, עד שמתקבל בצק אחיד ורך שמתנתק מהדפנות. מניחים את הבצק בקערה משומנת, מכסים ומתפיחים במקום חמים במשך כשעה, או עד שהוא מכפיל את נפחו.
2. מערבבים בקעריית את הזעתר ושמן הזית.
3. מחממים תנור ל-250 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
4. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ומחלקים ל-6 חלקים שווים. מכדררים כל חלק לכדור ומרדדים כל כדור לעיגול בעובי כ-1/2 ס"מ.
5. מורחים כל עיגול בתערובת הזעתר והשמן ומשאירים מסביב שוליים נקיים של כ-1 1/2 ס"מ.
6. מסדרים את הפיתות בתבנית ואופים במשך 7-8 דקות, עד להזהבה יפה.
7. מגישים לצד ירקות חתוכים וזיתים.

מצרכים

לבצק:

- 390 גרם (2 1/2 כוסות + 4 כפות) קמח
- 5 גרם (1 כפית גדושה) שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 2 כפות שמן זית
- 240 מ"ל (1 כוס) מים פושרים
- 1 כפית גדושה מלח

לטופינג:

- 3/4 כוס זעתר
- 1/4 כוס שמן זית

להגשה:

- ירקות חתוכים
- זיתים





פאי פיצה הפוך- ההפתעה של החג

רון יוחננוב | 8 מנות

קבלו את אחד המתכונים הוויראליים ביותר ברשת: לא עוד פיצה רגילה. החג הזה אני מתחכם מעט ומכין פאי פיצה מפנק, ולא סתם אחד, אלא עם דבש, צנוברים ומוצרלה. פאי שיפתיע את כל האורחים ויגרום לכל יושבי השולחן לבקש מכם את המתכון

אופן הכנה

1. מכינים את הבצק: מניחים את מרכיבי הבצק, למעט המים, בקערת מיקסר עם וו גיטרה ומפעילים בפולסים קצרים, עד לקבלת בצק פירורי. במידת הצורך מוסיפים מים בהדרגה.
2. מעבירים את הבצק לקירור למשך כשעה.
3. מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק לצורת עיגול.
4. מחממים תנור לחום של 200 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
5. מזלפים על נייר האפייה דבש, מפזרים צנוברים ומעליהם את העגבניות, הבזיליקום ופרוסות המוצרלה. מתבלים במלח ובפלפל ומעל כל המרכיבים מניחים את הבצק המרודד.
6. אופים במשך 30 דקות עד שהבצק מזהיב.
7. לפני ההגשה הופכים את הבצק על צלחת ומתקבל פאי פיצה.

מצרכים

לבצק פריך:

- 330 גרם קמח
- 200 גרם חמאה
- 1 ביצה
- 1 כפית חומץ
- 1 שן שום
- 1 כפית תימין (רק העלים)
- 1 כפית מלח
- מים קרים לפי הצורך

למילוי:

- דבש
- 50 גרם צנוברים
- 5 עגבניות תמר חתוכות לרבעים
- חופן עלי בזיליקום
- 200 גרם גבינת מוצרלה פרוסה לפרוסות
- מלח
- פלפל שחור





מן העץ, מן האדמה ומן הירקן

לא רק לצמחוניים: "סטייק" כרוב סגול עם פטה / נעמה רן
תבואה שופעת: סלט ירקות עם שברי קרקר גבינות / רון יוחננוב
גזרים מזוגים בדבש ותבלינים / נעמה רן
סלט ירוק עם אגוזים ופירות העונה בכלום עבודה / מלי זיידמן
גראטן דלעת עם גבינת עיזים – אלגנטיות כובשת וטעם נפלא / נעמה רן



לא רק לצמחוניים: "סטייק" כרוב סגול עם פטה

נעמה רן | 4-6 מנות

פרוסות עבות של כרוב סגול עטוף בדבש, בשמן זית ובתבלינים, שנצלה היטב בתנור ומקבל רכות ומתקתקות שהופכות אותו למנה ראשונה מופלאה, או אפילו למנה עיקרית לאורחים הצמחוניים שלכם, בחג הקרוב

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מניחים את פרוסות הכרוב בתבנית. טורפים את מרכיבי נוזל הצלייה בקערית ויוצקים על פרוסות הכרוב.
3. מכסים את התבנית בנייר כסף ואופים במשך 20 דקות.
4. מסירים את נייר הכסף, מברישים את פרוסות הכרוב בנוזלי הצלייה שבתבנית או יוצקים עליהן מהם וצולים (ללא נייר הכסף) במשך 20 דקות נוספות, עד שהכרוב זהוב ורך.
5. מפזרים מעל גבינה, מזלפים מעט שמן זית, בוזקים פטרוזיליה ומגישים.

מצרכים

1 כרוב סגול פרוס לפרוסות בעובי

נוזל הצלייה:

1½-2 ס"מ

¼ כוס שמן זית קלאסי "יד מרדכי"

¼ כוס דבש "יד מרדכי"

3 שיני שום קצוצות

1 כף אורגנו קצוץ, טרי או יבש

1 כפית זרעי כוסברה כתושים

1 כפית קליפת לימון מגוררת

מלח

פלפל שחור

להגשה:

200 גרם גבינת פטה מפוררת

שמן זית קלאסי "יד מרדכי"

פטרוזיליה קצוצה





תבואה שופעת: סלט ירקות עם שברי קרקר גבינות

רון יוחננוב | 4 מנות

מובן שאני חייב להגיש סלט בשולחן החג, אבל בשביל להכניס לו טאץ' של שבועות, קבלו את התוספת המושלמת: קרקרים גבינתיים נפלאים, שמשתלבים נהדר עם הירקות

אופן הכנה

1. חותכים את כל מרכיבי הסלט בגודל הרצוי לפי הטעם ומניחים בקערת הגשה.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות, ללא טורבו.
3. מכינים את הקרקרים: שמים בקערת מיקסר עם 11 גיטרה את החמאה ומתחילים בתהליך הריכוך.
4. מוסיפים את הגבינות, השמן, התבלינים והקמח ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד, רך ונעים למגע. במידת הצורך, מוסיפים מים קרים.
5. מרדדים את הבצק שהתקבל בין 2 ניירות אפייה.
6. באמצעות גלגל חותכים את הבצק לקרקרים בגודל הרצוי ואופים במשך כ-25 דקות, עד שהם מזהיבים.
7. מפזרים את הקרקרים על הסלט המוכן ומגישים.

מצרכים לסלט:

- שלל חסות
- 2 מלפפונים
- 2 עגבניות או 15 עגבניות שרי
- 1 פלפל ירוק
- 1 פלפל אדום
- $\frac{1}{2}$ בצל אדום
- חופן זיתים שחורים
- 200 גרם גבינת פטה

לקרקרים:

- 100 גרם חמאה רכה לא מומסת
- 300 גרם גבינה צהובה או גבינת מוצרלה מגוררת או גבינת קשקבל
- 2 כפות שמן
- $\frac{1}{2}$ כוס זירעונים שאוהבים (שומשום, קצח, פשתן)
- 1 כף תבלין טוסקנה או גריל
- 1 כפית מלח
- $1\frac{1}{2}$ כוסות (210 גרם) קמח





כתום עולה! גזרים מזוגנים בדבש ובתבלינים

נעמה רן | 8 מנות

צימקס ים-תיכוני או פשוט דרך נהדרת להכין גזרים, צלויים בדבש ובתבלינים עם יוגורט קריר, פיסטוק וסומאק. לארוחת ערב של חג השבועות או אפילו לבראנץ' מרענן ביום החג

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות, מרפדים תבנית בנייר אפייה ומניחים בה את הגזרים.
2. טורפים את מרכיבי המרינדה בקערה ויוצקים על הגזרים. לאחר מכן מכסים בנייר כסף.
3. אופים במשך 20 דקות, מסירים את נייר הכסף ויוצקים מהנוזלים שבתבנית על הגזרים.
4. אופים במשך 15-20 דקות נוספות (ללא נייר כסף), עד שהגזרים רכים ומזהיבים.
5. מעבירים לצלחת הגשה, יוצקים מעל יוגורט, בוזקים פיסטוק, סומאק ועלי זעתר ומגישים.

מצרכים

8 גזרים צבעוניים חצויים לאורכם

למרינדה:

- $\frac{1}{4}$ כוס דבש "יד מרדכי"
- $\frac{1}{4}$ כוס שמן זית חזק "יד מרדכי"
- 1 כפית סומאק
- 1 כפית זרעי כוסברה טחונים
- $\frac{1}{2}$ כפית זרעי כמון טחונים
- $\frac{1}{4}$ כפית צ'ילי יבש טחון
- מלח
- פלפל שחור

להגשה:

- $\frac{1}{2}$ כוס יוגורט
- חופן פיסטוקים קצוצים
- סומאק
- עלי זעתר





חוגגים את הקיץ: סלט ירוק עם אגוזים ופירות העונה בכלום עבודה!

מלי זיידמן | 6 מנות

סלט ירוק רענן וקיצני בעשר דקות הכנה - חגיגה של עלים ירוקים, תאנים ואפרסקים, אגוזים וגבינת מוצרלה, ברוטב שתרצו לאמץ לכל סלט מהיום והלאה, ובייחוד בחג הביכורים הקרוב!

אופן הכנה

1. שוטפים היטב את עלי הרוקט, או עלי הבייבי או החסה, ומערבבים בקערה גדולה עם פלחי האפרסק והתאנה.
2. מכינים את הרוטב: שמים בצנצנת קטנה את שמן הזית, החומץ הבלסמי, הדבש, השום, החרדל, המלח והפלפל ומערבבים היטב.
3. יוצקים את הרוטב על הסלט ומערבבים היטב.
4. קורעים את המוצרלה בידיים ומוסיפים לסלט.
5. רגע לפני ההגשה מוסיפים גם את האגוזים הקלויים.

מצרכים

- 2 חבילות עלי רוקט (אפשר להחליף בעלי בייבי או בחסה)
- 1 אפרסק גדול חתוך לשמיניות
- 4 תאנים טריות חתוכות לרבעים
- 150 גרם גבינת מוצרלה
- 100 גרם אגוזי פקאן קלויים ומומלחים

לרוטב:

- 6 כפות שמן זית
- 3 כפות חומץ בלסמי
- 2 כפות דבש
- 1 שן שום כתושה
- 1 כפית חרדל דיז'ון
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח דק
- $\frac{1}{4}$ כפית שטוחה פלפל שחור גרוס





גראטן דלעת עם גבינת עיזים אלגנטיות כובשת וטעם נפלא

נעמה רן

פרוסות דקות של דלעת מתקתקה שביניהן גבינת עיזים ארומטית. מאפה מושלם לשולחן חג הביכורים: אלגנטי, קל להכנה וטעים

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 220 מעלות ומשמנים את התבנית עם התרסיס שמן.
2. פורסים את הדלעת או את הדלורית לפרוסות דקות בעובי 1-2 מ"מ (כדאי להיעזר במנדולינה או במעבד מזון עם סכין פריסה).
3. שמים בקערה את מרכיבי התיבול ומערבבים. מוסיפים את פרוסות הדלורית או הדלעת ומערבבים כך שיצופו בתיבול.
4. מעבירים $\frac{2}{3}$ מהפרוסות לתבנית, משטחים ומהדקים.
5. מפזרים $\frac{1}{3}$ מכמות הגבינה ועליה מניחים $\frac{1}{3}$ נוסף מהפרוסות, משטחים ומהדקים, מעליהן שוב $\frac{1}{3}$ גבינה ו- $\frac{1}{3}$ אחרון של פרוסות. מהדקים ויוצקים מעל את שאריות התיבול. שומרים בצד את $\frac{1}{3}$ הגבינה שנותרה.
6. מכסים בנייר כסף ואופים במשך 20-30 דקות, עד לריכוך חלקי של הירקות.
7. מסירים את נייר הכסף, מנמיכים את חום התנור ל-190 מעלות, בוזקים מעל את יתרת הגבינה ואופים במשך 20-30 דקות, עד שהמאפה רך ושחום.
8. מפזרים מעל תימין טרי, מזלפים דבש ומגישים.

מצרכים

900 גרם דלעת או דלורית ללא הקליפה
100 גרם גבינת עיזים או גבינת צאן קשה או גבינת פרמזן מגוררת

לתיבול:

תרסיס שמן זית "יד מרדכי"

1 כף דבש "יד מרדכי"

2 שיני שום כתושות

3 עלי מרווה קצוצים

1 כפית רוזמרין קצוץ

מלח

פלפל שחור

להגשה:

תימין טרי

1 כף דבש "יד מרדכי"





קינוחים לפינוק האורחים

מתיקות במיטבה: בקלאווה מלבי ודבש / קרין גורן
כל הטוב שבטבע: עוגת דבש, לימון ופירות יער / נעמה רן
קינוח של אהבה: עוגות רד ולווט אישיות / מערכת פודי
ורוד ומשגע: הקרמבו של רון יוחננוב / רון יוחננוב
ריבועי גבינה ועוגיות שוקולד צ'יפס של קרין / קרין גורן
כמו במסעדה: כנאפה אסלית שכולם יטרפו / ניצן סוסיד
ייגמר בתוך שניות: טארט קרם ברולה / מערכת פודי
פאי בראוניז גבינה ונוטלה – אין טוב מזה / קרין גורן
ארטיק יוגורט מרענן עם דבש, מנגו ופירות יער / נעמה רן
חמוץ, טעים וקיפודי: פאי לימון עם מרנג / מערכת פודי
הר געש: עוגת גלידת לוטוס בציפוי מרשמלו מדורה / קרין גורן
עם קריצה הודית: גלידת לאסי עם יוגורט, דבש, מנגו והל / נעמה רן
קינוח כוסות אישי ומתוק: קרם לימונענע עם פירות יער / רון יוחננוב
עוגת גבינה פירורים - הסמל של החג / קרין גורן
לא יאמינו לכם שזה מהמיקרו: עוגות גבינה מיני עם דבש ופיצוחים / קרין גורן



מתיקות במיטבה: בקלאווה מלבי ודבש

קרין גורן | 16 מנות

מאפה פילו מתוק ועשיר, שאני נהנית כל כך להכין! אני קונה עבורו מקלות באגף היצירה, כך שהוא לא רק מתכון - הוא גם פעילות כיפית במיוחד. תוכלו להכין את המאפה הזה גם יומיים-שלושה לפני החג ולשמור בקופסה סגורה ללא המלבי, לאורחים, לבני המשפחה וסתם לנשנוש באמצע היום

אופן הכנה

- מכינים את המלבי: טורפים חלב, מי ורדים, סוכר וקורנפלור עד לקבלת בלילה ללא גושים.
- מחממים את הבלילה תוך כדי ערבוב מתמיד בסיר או במיקסר אינדוקציה, עד לרתיחה ולהסמכה.
- מעבירים לכלי אטום ומכסים את פני המלבי בניילון. מצננים במקרר במשך שעותיים.
- מכינים את טבעות הבקלאווה: חוצים את חבילת הפילו לאורך ומערבבים בקערה אגוזים טחונים וקינמון. מתיזים שמן או מורחים חמאה מומסת על כל מחצית עלה, מפזרים מעט מתערובת האגוזים ומקפלים לחצי. משמנים שוב ומפזרים עוד שכבת אגוזים.
- מניחים מקל בעובי 2 ס"מ בתחתית העלה ומגלגלים את הבצק לסיגר - חשוב להשאיר 2 ס"מ אחרונים ללא גלגול.
- דוחפים בידיים את הבצק על המקל משני הקצוות לכיוון האמצע, עד שהוא מתכווצ'ץ' ומתקצר בחצי. שולפים את המקל החוצה וסוגרים לטבעת. משטחים את האמצע.
- מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
- מסדרים את הטבעות בתבנית, מתיזים שמן או מברישים במעט חמאה ואופים במשך 20 דקות, עד להשחמה.
- מכינים את הזיגוג: מביאים את הדבש לרתיחה ומוזגים על טבעות הפילו. מצננים.
- מרכיבים את המנה: מערבבים את המלבי למרקם קרם (הוא מתקשה במקרר) ומניחים 1 כף מלבי במרכז כל טבעת בקלאווה.
- מקשטים בסירופ מלבי ובתוספות ומגישים.

מצרכים למלבי:

- 2 כוסות (480 מ"ל) חלב
- 2 כפות (30 מ"ל) מי ורדים
- 2 כפות גדושות (30 גרם) סוכר
- 2 כפות (30 גרם) קורנפלור

לטבעות הבקלאווה:

- 8 דפי פילו (מלבניים)
- $\frac{1}{2}$ כוס (50 גרם) אגוזי מלך טחונים
- $\frac{1}{2}$ כפית קינמון
- תרסיס שמן זית או 100 גרם חמאה מומסת

לזיגוג:

- $\frac{1}{2}$ כוס (160 גרם) דבש

לקישוט:

- סירופ מלבי
- קוקוס
- קינמון
- פיסטוקים קצוצים





כל הטוב שבטבע: עוגת דבש, לימון ופירות יער

נעמה רן | 10 מאפינס

עוגה ביתית נהדרת בטעמים רעננים של פירות יער ולימון. והכי כיף? סופר קלה להכנה - כל מה שצריך זה קערה, מזלג והמון רוח חג. בתיאבון!

אופן הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומשמנים תבנית שקעים.
2. טורפים בקערה גדולה דבש ומיץ לימון. מוסיפים את יתר מרכיבי העוגה, למעט קמח ופירות יער, וטורפים לבלילה אחידה.
3. מוסיפים קמח ופירות יער ומערבבים לעיסה אחידה ולא יותר (נמנעים מערבוב יתר).
4. מעבירים לתבנית השקעים ואופים במשך 25 דקות, עד שקיסם הנגעץ במרכז העוגה יוצא נחלץ יבש. מצננים לגמרי.
5. טורפים נוזל פירות יער או פירות יער טחונים ואבקת סוכר לקרם אחיד, מזלפים על העוגה (אם סמיך מדי מוסיפים טיפת מים, ואם דליל מוסיפים אבקת סוכר) ומגישים.

מצרכים

- $\frac{1}{2}$ כוס דבש "יד מרדכי"
- $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון סחוט טרי
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית קלאסי "יד מרדכי"
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{4}$ כוס חלב, אפשר צמחי
- 2 ביצים טרופות
- קליפה מגוררת מ-1 לימון
- $\frac{1}{2}$ כוסות קמח תופח
- $\frac{1}{2}$ כוס פירות יער קפואים מופשרים ומסוננים (שומרים את נוזלי הסינון)

לציפוי:

- 2 כפות מנוזלי סינון פירות היער (אם אין, אפשר 2 כפות תותים או דובדבנים או פטל, טחונים)
- 5 כפות אבקת סוכר





קינוח של אהבה: עוגות רד ולווט אישיות

מערכת פודי | 8 מנות

קלאסיקה אמריקאית בגרסה האישית - עוגות רד ולווט אישיות, שקיבלו את שמן בגלל צבען האדום העז, מלאות בקרם גבינה מענג וקטיפתי, שיצבעו את שולחן החג שלכם באהבה

אופן הכנה

מצרכים לעוגה:

1. מכינים את העוגה: מחממים תנור לחום של 160 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. שמים במיקסר עם וו גיטרה את החמאה, הסוכר, הביצים, תמצית הווניל, הקמח, הקקאו, אבקת האפייה והמלח ומעבדים במשך 2-3 דקות, עד לקבלת תערובת אחידה וקרמית.
3. מערבבים בקערית את החלב עם מעט צבע מאכל אדום. מוסיפים את החלב לקערת המיקסר תוך כדי עיבוד, מגבירים את המהירות ומעבדים את הבליילה עד שהתערובת צבועה באופן אחיד. אם רוצים, מוסיפים עוד קצת צבע מאכל.
4. מוציאים את הקערה מהמיקסר וגורפים בעזרת לקקן את הבליילה מהתחתית ומהדפנות כדי לוודא שכל התערובת צבועה באופן אחיד.
5. מעבירים את הבליילה לתבנית ומשטחים לגובה $1\frac{1}{2}$ ס"מ. אופים במשך 15-20 דקות, עד שהעוגה מתייצבת. מוציאים ומצננים לגמרי.
6. מכינים את הקרם: מערבבים את החלבונים והסוכר בקערת מיקסר עם וו בלון ומפעילים את האינדוקציה על 60 מעלות. מבשלים את החלבונים תוך כדי ערבוב במהירות נמוכה עד שהסוכר נמס. מגבירים את מהירות המיקסר ומקציפים את החלבונים עד שנוצר קצף יציב.
7. מוסיפים בהדרגה את קוביות החמאה וממשיכים לעבד עד שהן נטמעות. מוסיפים בהדרגה את גבינת השמנת, כף אחר כף, ואת המלח וממשיכים לעבד עד שנוצר קרם אחיד וסמיך. מעבירים אותו לשק זילוף עם צנתר חלק או משוון.
8. מרכיבים את הקינוח: קורצים בעזרת חותכן עוגיות עיגולים מהעוגה האדומה - אלה יהיו שכבות העוגה. מעמידים עיגול ראשון ומורחים מעליו שכבת ריבת פטל או תות. מזלפים שכבת קרם. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים לקבלת עוגה אישית גבוהה בת 3 קומות. ממשיכים עם יתר העיגולים והקרם.
9. מפזרים על העוגות שבבי שוקולד ומגישים מיד.

לקרם:

- 2 חלבונים
- 100 גרם סוכר
- 200 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- חתוכה לקוביות קטנות
- 225 גרם גבינת שמנת
- קורט מלח

להרכבה ולהגשה:

- ריבת פטל או תות
- שוקולד מגורר בפומפייה דקה





ורוד ומשגע: הקרמבו של רון יוחננוב

רון יוחננוב | 15 מנות

איזה קרמבו מטורף יש במתכון הבא, כזה שלא צריך מזג אוויר קריר בשביל ליהנות ממנו ועומד להיות הקינוח המדובר ביותר בשולחן חג הביכורים השנה. קרמבו עם תחתית של עוגיה מפנקת, מילוי גבינה טעים וציפוי ורוד הורס של שוקולד רובי. חצי שעה של עבודה, חצי שעה של קירור - והוא מוכן להגשה

אופן הכנה

1. מסדרים את עוגיות הווניל העגולות על תבנית או על מגש.
2. מכינים את הקרם: מקציפים במיקסר את השמנת המתוקה עם הגבינה, אבקת הסוכר ותמצית הווניל, עד לקבלת קציפה יציבה.
3. מעבירים את הקצפת לשקית זילוף ומזלפים על העוגיות תלוליות ליצירת הקרמבו.
4. מכניסים את הקרמבו למקרר להתייצבות.
5. ממיסים במיקסר או במיקרוגל בפולסים קצרים את השוקולד עם חמאת הקקאו בפולסים קצרים ויוצקים על הקרמבו.

מצרכים

15 עוגיות וניל עגולות

לקרם:

250 מ"ל שמנת מתוקה

1 גביע גבינת מסקרפונה

2 כפות אבקת סוכר

1 כף תמצית וניל

לציפוי:

200 גרם שוקולד רובי

20 גרם חמאת קקאו





ריבועי גבינה ועוגיות שוקולד צ'יפס של קרין

קרין גורן | כ-20 מנות

השילוב הזה, בין גבינה לשוקולד צ'יפס, הופך את העוגיות המוכרות לקינוח לא שגרתי ופשוט טעים בטירוף, שאי אפשר להפסיק לאכול! אני אוהבת להכין אותו למשפחה שלי בכל הזדמנות, ובייחוד בחג הגבינות - חג השבועות

אופן הכנה

מצרכים

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. פורסים את בצק השוקולד לפרוסות דקות, מניחים בצפיפות בתבנית ומהדקים בידיים לשכבה אחידה.
3. אופים במשך 20 דקות, עד להתייבבות.
4. טורפים במיקסר את קרם המסקרפונה והביצים עד לקבלת תערובת אחידה.
5. מוציאים את התבנית מהתנור ומורחים את הקרם על התחתית (זהירות! חם).
6. פורסים את נקניק הווייל לפרוסות דקות ומניחים בצפיפות ובעדינות על הגבינה.
7. מחזירים לתנור למשך 30 דקות נוספות, עד להשחמה.
8. מצננים לפני שפורסים ואוכלים.

- 1 חבילה בצק עוגיות שוקולד צ'יפס
מוכן בטעם שוקולד
- 500 מ"ל (2 מכלים) קרם מסקרפונה
- 2 ביצים
- 1 חבילה בצק עוגיות שוקולד צ'יפס
מוכן בטעם וייל





כמו במסעדה: כנאפה אסלית שכולם יטרפו

ניצן סוסיד | 14-16 מנות

מתכון מעולה לכנאפה ביתית, עם חומרי גלם שזמינים בכל בית ותוספת דבש שמקפיצה את כל הטעמים - מנה מיוחדת ונפלאה לשולחן חג השבועות

אופן הכנה

1. מכינים את הסירופ: מביאים בסיר לרתיחה עדינה את הסוכר והמים. כשהנוזל מסמיך מעט, מוסיפים את הדבש, הווייל ומיץ הלימון, מערבבים ומסירים מהאש.
2. מכינים את הכנאפה: מניחים בקערה גדולה את אטריות הקדאף. מוזגים מעל שמן זית 'יד מרדכי' ומערבבים היטב עד שכל האטריות עטופות בשמן.
3. משטחים מחצית מכמות אטריות בתבנית ויוצרים מהן דפנות על התבנית.
4. מורחים את גבינת הריקוטה בצורה אחידה על אטריות הקדאף ומפזרים מעל את המוצרלה. מפזרים מעל הגבינות את מחצית האטריות הנותרות.
5. מחממים תנור לחום של 170 מעלות ואופים במשך כ-20 דקות, עד שהאטריות אפויות וזהובות.
6. מוציאים מהתנור ויוצקים מיד את הסירופ על הכנאפה.
7. מגישים חם.

מצרכים

לכנאפה:

- 300 גרם אטריות קדאף
- $\frac{1}{2}$ כוס שמן זית קלאסי 'יד מרדכי'
- 400 גרם גבינת ריקוטה
- 200 גרם גבינת מוצרלה מגוררת

לסירופ:

- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 1 כוס מים
- $\frac{1}{2}$ כוס דבש 'יד מרדכי'
- 1 כף תמצית וניל
- מיץ סחוט טרי מ- $\frac{1}{2}$ לימון





ייגמר בתוך שניות: טארט קרם ברולה

מערכת פודי | 6-8 מנות

קבלו את הקינוח המפורסם בגרסת מנה: טארט קרם ברולה משגע, שמכינים מבסיס פריך ועליו קרם ברולה עם ציפוי סוכר מקורמל, מגישים וגורפים מחמאות!

אופן הכנה

- מכינים את הקלתית: שמים בקערת בלנדר את הקמח, אבקת הסוכר והחמאה ומעבדים עד שהחמאה נטמעת ומתקבלת תערובת פירורית יבשה.
- מוסיפים את החלמונים והמים וממשיכים לעבד עד לקבלת בצק. משטחים אותו לדסקית, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-20 ומצננים במקרר במשך 20 דקות.
- מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
- מרדדים את הבצק בין שני ניירות אפייה או על משטח עבודה מקומח לעיגול בעובי כ-4 מ"מ ומעבירים אותו לתבנית פאי בקוטר 22 ס"מ.
- מיישרים את הקצוות, דוקרים את התחתית במזלג ומרפדים בנייר אפייה. ממלאים בקטניות שימשו משקולת (אורז, שעועית) ואופים אפייה עיוורת במשך 15 דקות.
- מסירים את נייר האפייה עם המשקולת ואופים במשך 10 דקות נוספות, עד שהבצק מתחיל להזהיב. מוציאים את הקלתית מהתנור ומנמיכים את החום ל-160 מעלות.
- מכינים את המילוי: שמים את כל המרכיבים בקערת מיקסר עם וו בלון ומפעילים את האינדוקציה על 60 מעלות. מבשלים את התערובת תוך כדי ערבוב במהירות נמוכה עד שהסוכר נמס.
- יוצקים את המילוי לתוך הקלתית ומחזירים את התבנית לתנור למשך 30-35 דקות, עד שהקרם מתייצב אך עדיין רוטט במרכזו. מוציאים מהתנור ומקררים על השיש במשך 15 דקות ולאחר מכן במקרר במשך שעה לפחות.
- מוציאים מהמקרר, מפזרים מעל עוד כמה כפות סוכר חום בהיר, שורפים בברנר ומגישים.

מצרכים

לקלתית:

- 260 גרם (2 כוסות פחות 2 כפות) קמח
- 80 גרם (8 כפות) אבקת סוכר
- 125 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 2 חלמונים
- 1 כף מים קרים

למילוי:

- 250 מ"ל (1 מכל) שמנת מתוקה
- 180 מ"ל ($\frac{3}{4}$ כוס) חלב
- 150 גרם ($\frac{3}{4}$ כוס) סוכר חום בהיר
- 2 ביצים
- 2 חלמונים

להגשה:

- סוכר חום בהיר





פאי בראוניז גבינה ונוטלה - אין טוב מזה

קרין גורן | 14-16 מנות

פאי הבראוניז שלי, שמורכב מגבינה, מנוטלה ומהמון כיף, תמיד מוצב במרכז השולחן כשמגיעים אורחים. הוא תענוג לצד קפה חם או קר, והכי טעים להגיש אותו בארוחת חג השבועות, כשהוא מספק את הצורך בעוגת גבינה וגם בשוקולד, שתמיד משפר הכול. יאמי!

אופן הכנה

1. מכינים את הבראוניז: ממיסים במיקרוגל או במיקסר אינדוקציה שוקולד מריר וחמאה.
2. מוסיפים תוך כדי ערבוב דבש, שמנת מתוקה, סוכר וביצים.
3. מוסיפים קמח תופח ומערבלים עד שאין יותר לקבלת תערובת ללא גושים.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. משמנים תבנית פאי בקוטר 28 ס"מ ומשטחים בתוכה את הבליילה. אופים במשך 25 דקות.
6. לוחצים תבנית 24 למרכז הבראוניז, ליצירת שקע בעומק 2 ס"מ.
7. מערבבים את כל חומרי המילוי הגבינה ומוזגים לשקע. מנמיכים את חום התנור ל-150 מעלות ואופים במשך 30 דקות נוספות, עד להתייצבות חלקית של העוגה (אמורה לרטוט כמו ג'לי). מצננים ומעבירים למקרר למשך 4 שעות.
8. מחממים ממרח נוטלה במיקרוגל עד לריכוך ומורחים על העוגה בעזרת גב של כף. מפזרים מעל אגוזי לוז ומגישים.

מצרכים לבראוניז:

- 300 גרם שוקולד מריר
- 150 גרם חמאה
- 40 גרם (¼ כוס) דבש
- 250 מ"ל (1 מכל) שמנת מתוקה
- 200 גרם (1 כוס) סוכר
- 4 ביצים L
- 140 גרם (1 כוס) קמח תופח

למילוי גבינה-נוטלה:

- 250 גרם גבינת שמנת 30%
- 250 גרם גבינה לבנה 5%
- 200 מ"ל (1 מכל) שמנת חמוצה
- 3 ביצים L
- 320 גרם (1 כוס) ממרח נוטלה
- מחומם עד לריכוך

לקישוט:

- ממרח נוטלה
- אגוזי לוז קלויים





ארטיק יוגורט מרענן עם דבש, מנגו ופירות יער

נעמה רן | 8 מנות

הם יפהפיים, טעימים אש ונוסף על הכול, גם בריאים. קבלו את המרעננים הרשמיים של הקיץ ושל חג השבועות - ארטיקים עשויים יוגורט, פירות יער ודבש, שיעשו לכם טוב

אופן הכנה

1. שמים מנגו, פירות יער ויוגורט ב-3 קערות נפרדות.
2. מוסיפים לכל אחת מהקערות 2 כפיות דבש ו-2 כפיות אבקת סוכר וטורפים לקרם אחיד.
3. מוזגים שכבות למכלי ארטיק: $\frac{1}{3}$ קרם מנגו, $\frac{1}{3}$ קרם יוגורט, $\frac{1}{3}$ קרם פירות יער.
4. מכניסים מקל ארטיק לכל מכל.
5. מאחסנים במקפיא במשך 8 שעות לפחות, עד שהארטיק קפוא לגמרי.

מצרכים

- 1 כוס קוביות מנגו טרי או קפוא מופשר, טחון לקרם חלק
- 1 כוס פירות יער טריים או קפואים מופשרים, טחונים לקרם חלק
- 1 כוס יוגורט סמיך, מומלץ 4% שומן לפחות
- 6 כפיות דבש "יד מרדכי"
- 6 כפיות אבקת סוכר





חמוץ, טעים וקיפודי: פאי לימון עם מרנג

מערכת פודי | 6-8 מנות

מי אמר שחייבים רק עוגות גבינה? פאי לימון עם מרנג ישמח את כולם. אם יש לכם ברנר, אתם חייבים לנסות להשחים את הקצוות, ליצירת קיפוד מושלם. אבל גם אם אין, מבטיחים שכולם יטרפו!

אופן הכנה

- מכינים את הקלתית: שמים את הביסקוויטים בקערת בלנדר וטוחנים לפירורים דקים. מוסיפים את החמאה ואבקת הסוכר וממשיכים לטחון עד לקבלת תערובת אחידה ורטובה. מעבירים את הפירורים לתבנית בקוטר 20-22 ס"מ ומדביקים לתחתית ולדפנות. שומרים בצד.
- מחממים תנור לחום של 175 מעלות.
- מכינים את המילוי: טורפים בקערה את החלב המרוכז, החלמונים, מיץ הלימון וקליפת הלימון לתערובת אחידה.
- יוצקים את התערובת לתוך הקלתית ואופים במשך 15-20 דקות, עד שהמילוי מתייצב אך עדיין רוטט במרכזו. מוציאים מהתנור ומצננים.
- מכינים את המרנג: מערבבים את החלבונים והסוכר בקערת מיקסר עם וו בלון ומפעילים את האינדוקציה על 60 מעלות. מבשלים את החלבונים תוך כדי ערבוב במהירות נמוכה עד שהסוכר נמס. מגבירים את מהירות המיקסר ומקציפים את החלבונים, עד שנוצר קצף יציב ומבריק עם שפיצים חדים ויציבים.
- יוצקים את המרנג על הפאי ועורמים תלולית גבוהה שמכסה את כל המילוי. יוצרים בעזרת כף מראה של עיגולי כיפה קטנים.
- שורפים את המרנג בעזרת ברנר עד שהוא משחים יפה.
- מגישים את הפאי מיד.

מצרכים

לקלתית:

- 250 גרם ביסקוויטים
- 100 גרם חמאה מומסת
- 1 כף אבקת סוכר

למילוי:

- 400 מ"ל חלב מרוכז
- 5 חלמונים
- 120 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי
- קליפה מגוררת מ-1 לימון

למרנג:

- 4 חלבונים L
- 200 גרם סוכר





הר געש: עוגת גלידת לוטוס בציפוי מרשמלו מדורה

קריין גורן | 6-8 מנות

עוגת גלידת גבינה עם פירורי לוטוס בציפוי מרנג, שעליה מוזגים ברנדי ומבעירים! תכלס, אפשר גם בלי לשרוף את הקינוח, אבל אז לא תהיה תמונה עם להבה לסטורי (: הרחיקו ילדים, אספו את השיער, השתמשו במצית ארוך - והיזהרו פליז! סומכת עליכם. היכוננו לשואו של החג!

אופן הכנה

- מכינים את הגלידה (6 שעות מראש): מקציפים שמנת מתוקה לקצפת יציבה, מוסיפים חלב מרוכז וגבינה ומקציפים לקרם דליל. מערבבים פנימה פירורי לוטוס, מוזגים לקערה מרופדת בניילון נצמד ומאחסנים במקפיא במשך 6 שעות כדי שהגלידה תתקשה.
- מכינים את המרנג (לפני ההגשה): מרתיחים מים וסוכר על אש בינונית, בלי לערבב, עד ל-118 מעלות.
- מסירים מהאש ומחכים שהבועות ייעלמו. בינתיים, מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה במשך 2 דקות.
- מוזגים את הסירופ בהדרגה לחלבונים תוך כדי הקצפה. מקציפים במשך 5 דקות, עד שהקערה פושרת למגע.
- מעבירים את המרנג לשקית זילוף עם פייה משוננת.
- מגישים מרכיבים את המנה: הופכים את העוגה על צלחת הגשה עמוקה (כדי לתחום את הלהבות).
- מקלפים את הניילון ומזלפים פסי מרנג לכיסוי (בלי שפיצים, כי הם יישרפו).
- מכסים את העוגה בהר של שערות סבתא ומגישים לשולחן.
- תפתחו ת'סטורי: מטפטפים ברנדי על שערות הסבתא במפוזר. מדליקים במצית ארוך.
- משתחווים למחיאות הכפיים. האש תכבה לבד בתוך חצי דקה, לא לדאוג.

מצרכים לגלידה:

- 500 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- 1 פחית חלב מרוכז
- 250 גרם גבינה לבנה 9%
- 1 שרול (250 גרם) עוגיות לוטוס
- טחונות לפירורים

למרנג:

- 120 מ"ל ($\frac{1}{2}$ כוס) מים
- 250 גרם ($\frac{1}{4}$ כוסות) סוכר
- 3 חלבונים L

להגשה:

- שערות סבתא
- (להשיג ארוז בחנויות ממתקים)
- 3 כפות ברנדי





עם קריצה הודית: גלידת לאסי עם יוגורט, דבש, מנגו והל

נעמה רן | 6 מנות

מנה מפנקת במיוחד בהשראה הודית. הדבש, ההל ושמן הזית מעניקים לגלידה הזו טעם חדש ומפתיע, והופכים אותה לקינוח מרענן ואהוב לארוחת חג הביכורים

אופן הכנה

1. טורפים בקערה יוגורט, דבש, אבקת סוכר והל.
2. יוצקים את התערובת לתבניות קרח או לכלי פלסטיק קטנים ומאחסנים במקפיא למשך 8 שעות לפחות.
3. מחלצים את קוביות היוגורט הקפוא ומעבירים למעבד מזון.
4. מוסיפים את המנגו הקפוא וטוחנים למרקם של גלידה. אם לא מגיעים למרקם של גלידה, מחכים במשך 5-10 דקות שהמרכיבים יפשירו מעט, וטוחנים שוב.
5. מעבירים לכלי הגשה אישיים, בוזקים מעל פיסטוק, מזלפים דבש ושמן זית ומגישים מיד.

מצרכים

- 1 כוס (240 מ"ל) יוגורט בקר או יוגורט כבשים סמיך, מומלץ 4% שומן לפחות
- 2 כפות דבש "יד מרדכי"
- 1 כף אבקת סוכר
- 1/8 כפית הל טחון
- 2 כוסות חתיכות מנגו קפוא

להגשה:

- פיסטוקים קצוצים
- דבש
- שמן זית עדין "יד מרדכי"





קינוח כוסות אישי ומתוק: קרם לימונענע עם פירות יער

רון יוחננוב | 10 מנות

אני כל כך אוהב את הקינוחים המיוחדים האלה, שמתרחקים מעט מהטעמים המתוקים המוכרים לנו ומתחברים לטעמים אחרים - כמו קרם הלימונענע המדהים הזה, שימלא לכם את החך בחגיגה מרעננת. פירות היער ייתנו את הטוויסט המתוק, ויחד יתקבל קינוח כוסות מושלם שירשים כל אורח ואורחת בחג

אופן הכנה

- מכינים את קרם הפטיסייר: שמים בסיר 200 מ"ל חלב, מיץ לימון, וניל, סוכר ועלי נענע ומביאים לרתיחה.
- בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים, הקורנפלור ו-50 מ"ל החלב שנותרו.
- מבצעים השוואת טמפרטורות על ידי הוספת כמחצית מהחלב החם למסה שבקערה, תוך כדי ערבוב נמרץ.
- מחזירים את כל המסה לסיר להמשך בישול והסמכה, וממשיכים לערבב לאורך כל התהליך. כאשר מתקבל מרקם קרמי וסמיך, מסירים מהאש.
- מוציאים את עלי הנענע ומוסיפים פנימה את החמאה. מעבירים את הקרם לקערה כדי שיצטנן ומכסים בניילון נצמד.
- מכינים את קצפת פירות היער: מקציפים את השמנת המתוקה עד למרקם מוס.
- מוסיפים את הקונפיטורה וממשיכים להקציף עד לקבלת קצפת יציבה.
- מרכיבים את המנה: מפוררים את העוגיות לבסיס הכוסות, ממלאים בקרם הלימונענע לאחר שהתקרר, מזלפים מעל קצפת פירות יער ומקשטים בפירות יער טריים.

מצרכים

500 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה
 $\frac{1}{2}$ כוס קונפיטורת פטל
או פירות יער
עוגיות וניל

לקרם פטיסייר לימון:

250 מ"ל חלב
50 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי
1 כפית תמצית וניל
125 גרם סוכר
10 עלי נענע
2 חלמונים
30 גרם קורנפלור
20 גרם חמאה

לקישוט:

פירות יער טריים



עוגת גבינה פירורים: הסמל של החג

קריין גורן | 10-12 מנות

אין שבועות (או יום הולדת) אצלנו בבית בלי העוגה הזו. מתכון מנצח לקלאסיקה שכולם אוהבים ונהנים לאכול בכל פעם מחדש. המתכון הזה משופר, כמות הפודינג גדולה יותר וזה מה שמבטיח לנו עוגה יציבה במיוחד - בלי טיפת ג'לטין. בתיאבון!

אופן הכנה

- מכינים את התחתית ואת הפירורים: מערבבים בקערה באמצעות הידיים את הקמח, אבקת האפייה, הסוכר, סוכר הווניל והחמאה לתערובת פירורית ויבשה.
- מוסיפים חלמונים ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד (אם הוא יבש ופירורי - מוסיפים עוד חלמון או קצת חלב, ואם הוא דביק - מוסיפים קמח).
- משטחים מחצית מהבצק בתבנית העוגה, ומחצית בתבנית נפרדת על נייר אפייה (לא משנה הגודל - מיועד לפירורים).
- מחממים תנור לחום של 170 מעלות ומכניסים את שתי התבניות לאפייה למשך 25 דקות, עד להזהבה. מוציאים ומצננים לגמרי.
- מכינים את שכבת הגבינה: מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, סוכר, פודינג ושמנת חמוצה - מתחילים במהירות איטית עד שהסוכר נמס ולא רואים יותר גרגירים, ואז מגבירים מהירות ומקציפים לקרם יציב.
- מוסיפים את הגבינה ומקציפים לקרם יציב. הקרם מוכן כשבעת הטיית הקערה הצידה הוא לא נוזל, אלא נשאר עומד. אם הוא נוזל - מקציפים עוד. חשוב שהקרם יהיה יציב, אחרת העוגה עלולה לקרוס!
- משטחים את תערובת הגבינה בתבנית על התחתית האפוייה.
- מפוררים בידיים את הבצק האפוי ומפזרים את הפירורים מעל מילוי הגבינה.
- מעבירים למקרר למשך 4 שעות, להתייצבות, לפני שמגישים.

מצרכים

לבצק התחתית ולפירורים:

- 280 גרם (2 כוסות) קמח
- 10 גרם (שקית 1) אבקת אפייה
- 65 גרם ($\frac{3}{4}$ כוס) סוכר
- 10 גרם (1 שקית) סוכר וניל
- 200 גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- 4 חלמונים L

לגבינה:

- 500 מ"ל (2 מכלים) שמנת מתוקה
- 150 גרם ($\frac{3}{4}$ כוס) סוכר
- 120 גרם ($\frac{1}{2}$ חבילות) פודינג וניל
- 200 מ"ל (1 גביע) שמנת חמוצה
- 500 גרם גבינה לבנה 9%





לא יאמינו לכם שזה מהמיקרו: עוגות גבינה מיני עם דבש ופיצוחים

קרין גורן | 8 מנות

עוגות גבינת שמנת אישיות מהממות, שאף אחד לא ידמיין שהכנתם בדקה, ואפילו לא הכנסתם לתנור. את העוגות אופים במיקרוגל, והן במרקם עדין וקרמי. אני מכינה אותן המון כשיש לי אורחים בהפתעה. אני אוהבת להגיש עם זילופי דבש, ופיצוחים מקורמלים שמוסיפים טעם ומתיקות

אופן הכנה

מצרכים

1. מקציפים במיקסר במהירות בינונית את כל החומרים במשך דקה, עד שהתערובת לא מכילה עוד גושים.
2. מוציאים את צלחת המיקרוגל, מסדרים עליה תבניות אישיות משומנות וממלאים אותן בבליילת הגבינה עד $\frac{3}{4}$ מגובהן.
3. מעבירים למיקרוגל ומחממים במשך 5 דקות בעוצמה בינונית, לתפיחה ולהתייצבות. כאשר העוגות יציבות ולא נוזליות, הן מוכנות (אין צורך בהשחמה).
4. מוציאים ומצננים מעט.
5. הופכים את העוגות על צלחת הגשה, מזלפים מעל מעט דבש, מפזרים פיצוחים מקורמלים ומגישים.

500 גרם גבינת שמנת 30%
בטמפרטורת החדר
100 גרם ($\frac{1}{2}$ כוס) סוכר
40 גרם (2 כפות גדושות) קורנפלור
20 גרם (2 כפות) פודינג וניל
10 גרם (1 שקית) סוכר וניל
2 ביצים L
1 כפית קליפת לימון או תפוז מגוררת

להגשה:

דבש
פיצוחים מקורמלים

הערה:

לאחר ההוצאה מהמיקרוגל העוגות "יצנחו" בחזרה לגובה המקורי שלהן, זה תקין - לא להיבהל.

