<u>אופן הכנת הבסיס:</u>

- ללוש את חומרי התחתית לבצק אחיד.
- לשטח בתבנית.
- לאפות בחום 180 מעלות בתנור שחומם מראש למשך 10 דקות.

<u>אופן הכנת המלית:</u>

- לערבב את כל חומרי המלית היטב בקערה עמוקה.
- לשפוך על התחתית כשהתחתית עוד חמה.
- לאפות עוד כ-20 דקות על חום של כ- 200 מעלות עד שרואים שמתקשה מעט מסביב לעוגה.

<u>אופן הכנת הקצף:</u>

- להקציף את 6 החלבונים ומיץ הלימון עם כף סוכר במהירות בינונית גבוהה במיקסר.
- כשמתחילות להיווצר בועות להוסיף בהדרגה את שאר הסוכר עד קבלת קצף יציב אבל לא יבש.
- למרוח על העוגה בצורה יפה את הקצף(אפשר לזלף/ אפשר לעשות צורות וכו').
- לאפות בחום של כ-160 מעלות עד שהמקצפת מזהיבה.

עוגת גבינה (3) - תבנית פיירקס (בערך 30 ×23)

מצרכים:

- 750 ג' גבינה לבנה
- סוכר וניל
- תמצית וניל (לפי טעם)
- גרידת לימון (לפי טעם)
- 6 חלמונים
- חצי כוס סוכר (100 ג')
- 3 כפות קורנפלור
- 3 כפות פודינג
- מיכל שמנת מתוקה (250 ג')
- 2 כפות סוכר (40 ג')
- 6 חלבונים
- ¾ כוס (160 ג')

אופן הכנה:

- לערבב בקערה גבינה, סוכר וניל, תמצית וניל וגרידת לימון.
- להוסיף 6 חלמונים אחד אחד עד שייבלעו במסה.
- לערבב חצי כוס סוכר 3 כפות קורנפלור ו-3 כפות פודינג ביחד.
- להוסיף את הסוכר הקורנפלור והפודינג תוך כדי ערבוב למסה (לדאוג שלא ייווצרו גושים).
- להקציף שמנת מתוקה עם 2 כפות סוכר עד שהקצף יציב.
- לקפל לתוך המסה.
- להקציף 6 חלבונים ו-¾ כוס סוכר עד קצף יציב.
- לקפל למסה.(לדאוג לקפל את החלבונים ואת השמנת בעדינות כדי שהמסה תישאר אווירית עד כמה שאפשר)
- להכניס לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות ולהוריד את הטמפ' ל-150 מעלות עד שהעוגה משחימה ומתייצבת.

אפשרות הגשה:

לאחר שהעוגה התייצבה אפשר לצפות בקצפת משמנת מתוקה ופודינג. או רק משמנת מתוקה. אפשר גם לקשט מעל עם דובדבנים או פירות יער. או כל פרי אחר.

עוגת גבינה (רינה) -תבנית 26

מצרכים לבצק:

- ¾ כוס סוכר (150 ג')
- 1¾ כוסות קמח תופח (250 ג')
- 2 חלמונים
- ½ חבילת מרגרינה בטמפ' החדר (100 ג')
- כפית תמצית וניל

מצרכים למילוי:

- ½ ק"ג גבינה 5% (2 קופסאות)
- חצי מיכל שמנת חמוצה (100 מ"ל)
- ½ כוס סוכר (100 ג')
- 3 חלמונים
- כף קמח אסם
- כף אבקת אינסטנט וניל

מצרכים קצף:

- 5 חלבונים
- ½ כוס סוכר (100 ג')

אופן הכנת הבסיס:

- מערבבים סוכר, קמח, חלמונים, מרגרינה, ותמצית וניל ולשים ביד עד שיש לנו בצק אחיד.
- משטחים על תחתית התבנית.
- אופים כ-10 דקות על טמפ' 180 מעלות את התחתית.

אופן הכנת המילוי והקצף:

- במיקסר עם גיטרה מערבבים את כל החומרים(גבינה, שמנת חמוצה, סוכר, חלמונים, קמח ואבקת אינסטנט).
- בכלי אחר מקציפים 5 חלבונים עם מעט סוכר ולאט לאט מוסיפים את כל הסוכר(½ כוס) לחלבונים עד קבלת קצף יציב.
- 3/4 מהקצף מקפלים למסה עם הגבינה.
- לשפוך על התחתית.
- להכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד שמזהיב(כ-30 דקות)
- משטחים את הקצף הנותר ואופים עוד כ- 10 דקות.
- מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בפנים להתקרר.

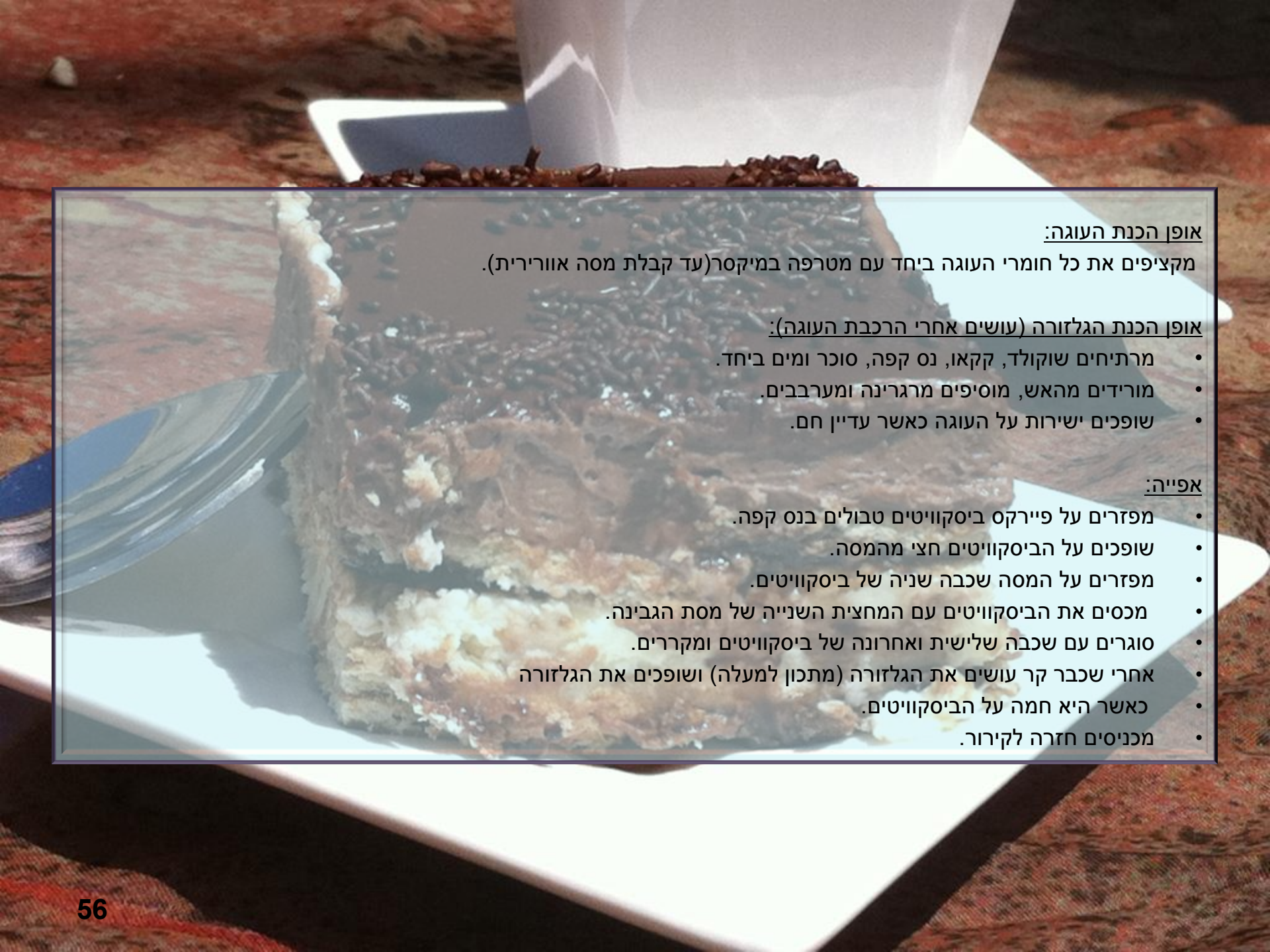
עוגת גבינה עם ביסקוויטים-תבנית פיירקס(בערך 30 ×23)

מצרכים לעוגה:

- 1/2 ק"ג גבינה לבנה
- 1 חבילה אינסטנט וניל
- 2 כפות סוכר (40 ג')
- 1 שמנת להקצפה (250 מ"ל)
- כוס חלב
- נס קפה להרטבה
- ביסקוויטים (פתי בר)

מצרכים לגלזורה:

- 50 ג' שוקולד
- 1 כף קקאו (14 ג')
- 1 כפית נס קפה
- 2 כפות סוכר (40 ג')
- ¾ כפות מים
- 50 ג' מרגרינה



אופן הכנת העוגה:

מקציפים את כל חומרי העוגה ביחד עם מטרפה במיקסר(עד קבלת מסה אווירית).

אופן הכנת הגלזורה (עושים אחרי הרכבת העוגה):

- מרתיחים שוקולד, קקאו, נס קפה, סוכר ומים ביחד.
- מורידים מהאש, מוסיפים מרגרינה ומערבבים.
- שופכים ישירות על העוגה כאשר עדיין חם.

אפייה:

- מפזרים על פיירקס ביסקוויטים טבולים בנס קפה.
- שופכים על הביסקוויטים חצי מהמסה.
- מפזרים על המסה שכבה שניה של ביסקוויטים.
- מכסים את הביסקוויטים עם המחצית השנייה של מסת הגבינה.
- סוגרים עם שכבה שלישית ואחרונה של ביסקוויטים ומקררים.
- אחרי שכבר קר עושים את הגלזורה (מתכון למעלה) ושופכים את הגלזורה
- כאשר היא חמה על הביסקוויטים.
- מכניסים חזרה לקירור.

כדורי גבינה (12-14 כדורים)

מצרכים:

- ½ ק"ג גבינת טוב טעם (אפשר גם כנען)
- 2 ביצים (אם המסה יוצאת סמיכה מדי להוסיף עוד ביצה. אם מדובר בגבינת כנען לשים מההתחלה 3 ביצים)
- 5 כפות סולת (אפשר 6 ולא להשתמש בקמח)
- 2 כפות קמח
- מרגרינה
- פרורי לחם
- סוכר (אפשרי)

אופן הכנת הבצק:

- מסננים את הגבינה מהנוזלים.
- מערבבים את הגבינה עם ביצים.
- מוסיפים את הסולת והקמח למסה ומערבבים היטב.
- מכסים עם מגבת או ניילון נצמד ונותנים למסה לנוח במקרר.

בישול:

- מטגנים במרגרינה/שמן פרורי לחם (אפשר גם סוכר אם לא רוצים להגיש עם סוכר).
- מרתיחים מי מלח.
- יוצרים כדורים עם יד רטובה.
- מכניסים למי מלח ומבשלים.
- כשהם צפים מבשלים עוד 2-3 דקות.
- מוציאים בעזרת כף מחוררת ישירות לתוך פרורי הלחם.
- מגישים.

אפשרויות הגשה:

- אפשר עם סוכר.
- אפשר להגיש עם לבן.
- אפשר להגיש עם קינמון.
- אפשר לבשל שמנת חמוצה עם סוכר לפי הטעם ולהגיש ככה (כשעדיין חם).

פרק 3.3:
שוקולד

עוגת שוקולית(תבנית אובן 25×18)

מצרכים לעוגה:

- 4 ביצים
- כוס שוקולית
- כוס שמן (200 ג')
- כוס קמח אוסם (140 ג')
- כוס סוכר (200 ג')
- ½ שמנת מתוקה (125 מ"ל)

מצרכים לציפוי:

- ½ שמנת מתוקה (125 מ"ל)
- 100 ג' שוקולד

אופן הכנת העוגה:

- בקערת מיקסר בעזרת מטרפה מערבבים ביצים עם סוכר. עד קבלת קציפה תפוחה ובהירה.
- מוסיפים לאט את השמן.
- מנפים לקערה נפרדת את הקמח ואת השוקולית ביחד.
- מחליפים את המטרפה בוו גיטרה.
- מוסיפים מחצית מהקמח והשוקולית ומערבבים.
- מוסיפים את השמנת המתוקה ומערבבים.
- מוסיפים את המחצית השנייה של הקמח והשוקולית.
- לשמן תבנית אובן ולשפוך את העיסה.
- לאפות כחצי שעה או ¾ שעה (תלוי בתנור) על טמפרטורה של 180 מעלות. עד שכשדוקרים עם קיסם הקיסם לא רטוב. (חשוב גם לא לייבש את העוגה יותר מדי).
- אחרי שהעוגה מתקררת לצפות אותה.

ציפוי עוגה:

- מרתיחים שמנת.
- מכבים את האש.
- מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שכולו נמס.
- שופכים על העוגה.

עוגת שוקולד (כמו בראוניז) (2/3 תבניות חד פעמיות מאורכות)

מצרכים:

- 1 חב' מרגרינה (200 ג')-בטמפרטורת החדר.
- 6 חלמונים
- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 200 ג' שוקולד מריר (מומס במיקרו בפולסים קצרים)
- 1⅓ כוס קמח אוסם (185 ג')
- קורט מלח
- 2 חצאי ביצים עם מים
- 6 חלבונים
- ½ כוס סוכר (100 ג')

אופן הכנה:

- את השוקולד המריר ממיסים במיקרו לחמם קצת ולערבב כדי שלא ישרף.
- מקציפים את המרגרינה החלמונים וכוס סוכר במיקסר
- מקפלים לתוך המסה את השוקולד המומס
- מקציפים את החלבונים עם ½כוס סוכר, מים (ב-2 חצאי ביצים) ומעט מלח.
- מקפלים לתוך המסה עם המרגרינה את הקמח.
- לבסוף מקפלים את הקצף חלבונים לתוך המסה.
- לשפוך ל-2/3 תבניות חד פעמיות מאורכות.
- לאפות בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 160 מעלות כ-40 דקות(עד שכשמכניסים קיסם הוא יוצא נקי).

עוגה כושית (תבנית 28X35)

מצרכים:

- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 1½ חב' מרגרינה (300 ג')
- 200 ג' שוקולד מריר
- ½ כוס קוניאק
- ½ כוס מים או חלב
- 5 חלמונים
- 5 חלבונים
- 2 כוסות קמח (280 ג')
- ¾ כוס סוכר (150 ג')

אופן הכנה:

- להמיס על אש נמוכה כוס סוכר, מרגרינה קוניאק ומים או חלב.
- לבסוף כשכבר חם להוסיף שוקולד ולהמיס.
- להשאיר בצד לקרר את התערובת.
- כשהתערובת קרה להוסיף 5 חלמונים אחד אחד.
- להוריד ¾ כוס לציפוי.
- להקציף 5 חלבונים עם ¾ כוס סוכר לקצף יציב.
- להוסיף לקצף 1 כוס קמח ומחצית מהתערובת עם השוקולד לערבב ביד ואז לערבב במיקסר עד שהכל נבלע.
- להוסיף את יתר הקמח ויתר המסה לתערובת עם הקצף ולהמשיך לערבב.
- לשפוך את כל המסה לתבנית 28X35 ולהכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-50 דקות (עד שקיסם שמכניסים יוצא יבש והעוגה מוכנה).
- את הציפוי שופכים כשהעוגה חמה אם רוצים שייספג.
- אם לא רוצים שהציפוי ייספג שופכים אותו כשהעוגה קרה.

כדורי שוקולד

מצרכים:

- 100 ג' מרגרינה (חצי חבילה)
- ¾ כוס סוכר (150 ג')
- 1 ביצה
- ½ כוס חלב
- 2 כפות קקאו
- ½ כפית נס קפה
- 1 כף תמצית רום
- 1 כף תמצית וניל
- 350 ג' ביסקוויט פתי בר.

אופן הכנה:

- בקערה גדולה לבחוש היטב מרגרינה, סוכר וביצה.
- להמיס קקאו, נס קפה ואת התמציות (רום וניל) בחלב.
- להוסיף את תערובת החלב לתערובת עם המרגרינה.
- בעזרת מערוך או במעבד מזון לרסק את הפתי בר.
- להוסיף את הפתי בר לתערובת עד קבלת הסמיכות הרצויה.
- לכדרר כדורי שוקולד, לקרר ולהגיש.
- ניתן לצפות בשבבי אגוזים, סוכריות צבעוניות, קוקוס.

עוגת כדורי שוקולד

מצרכים לתערובת כדורי השוקולד:

- 200 ג' שוקולד מריר
- 100 ג' חמאה
- ¾ כוס סוכר
- 1 כוס חלב
- 30 ביסקוויטים פתי בר.

מצרכים לקרם שוקולד:

- 2 מכלי שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- 1 כוס חלב
- 2 כפות סירופ מייפל (אפשר במקום מייפל דבש)
- 1 חבילה אינסטנט פודינג שוקולד

לקישוט:

- 3 כפות קקאו

<u>אופן הכנה:</u>

- שמים בסיר בינוני שוקולד, חמאה, סוכר וחלב ומחממים על אש קטנה עד שהתערובת נמסה ונוזלית.
- בינתיים שוברים לתוך קערה גדולה את הביסקוויטים לחתיכות גדולות יחסית.
- מורידים את המסה מהאש ושופכים לתוך הביסקוויטים.
- מעבירים את התערובת לתבנית ומשטחים אותה.
- מקפיאים למשך כ-10 דקות.
- להכנת קרם השוקולד מקציפים במיקסר שמנת מתוקה, חלב, סירופ מייפל אינסטנט פודינג שוקולד במהירות גבוהה עד שהתערובת הופכת לקרם.
- מוזגים את הקרם לתבנית ומיישרים.
- מעבירים את התבנית למקרר למשך 4 שעות לפחות (עד שהעוגה יציבה).
- בעזרת מסננת קטנה מפזרים קקאו על העוגה.

עוגת שכבות מביסקוויטים (היידי)

מצרכים לשכבות:

- 2 חבילות ביסקוויטים (כל אחת 250 גרם) - חבילה אחת בהירה וחבילה אחת כהה
- 1/2 כוס חלב לטבילה
- 1 כף קוניאק

מצרכים הדרושים לציפוי:

- כף קקאו
- 2 כפות סוכר
- 50 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות חלב או מים
- 50 גרם מרגרינה

חומרים הדרושים למילוי:

- 250 גרם מרגרינה בטעם חמאה/חמאה (רכה)
- 2 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 4 סוכר וניל
- שקית של אינסטנט פודינג וניל
- 2 כפות קקאו
- 2 שמנת חמוצה
- 1 כף נס קפה
- 2 כפות קוניאק

אופן הכנת המילוי:

- במיקסר להקציף את המרגרינה/חמאה, ביצים סוכר ואבקת וניל
- כאשר המסה אחידה להוסיף אבקת אינסטנט וניל, להמשיך ולערבב היטב.
- להוסיף לאט ובעדינות,את השמנת החמוצה עד שהמסה אחידה
- להוריד 1/3 מהכמות ולהוסיף לה 2 כפות קקאו+1 כף נס קפה+ 2 כפות קוניאק.
- ב- 2/3 הנותרים אפשר להוסיף 100 גרם אגוזים קצוצים.

אופן הכנת ציפוי:

- בסיר קטן להמיס את כל החומרים. ולצפות את העוגה.

הרכבה:

- להניח את הביסקוויטים הכהים על תבנית פיירקס לאחר שנטבלו בחלב עם כף קוניאק.
- למרוח חצי מכמות הקרם הבהיר.
- להניח שורת ביסקוויטים בהירה הטבולה בחלב וקוניאק על הקרם.
- לכסות בכל שכבת המילוי הכהה.
- לשים עוד שכבת ביסקוויטים כהה הטבולה בחלב עם הקוניאק.
- לכסות בכל השכבת קרם הבהירה שנשארה לנו.
- לכסות בביסקוויטים הבהירים שנשארו לנו הטבולים בחלב
- לצפות עם הציפוי.

נקניק שוקולד

מצרכים:

- 200 ג' ביסקוויטים
- ½ כוס מים
- 2 כפות קקאו
- 100 ג' מרגרינה רכה
- 100 ג' אבקת סוכר
- תמצית וניל
- קוניאק/רום (לא חובה)

אופן הכנה:

- להרתיח מים וקקאו.
- לשפוך על הביסקוויטים ולערבב.
- להוסיף מרגרינה אבקת סוכר ותמצית וניל (אם רוצים את הרום/קוניאק מוסיפים עכשיו).
- מגלגלים את התערובת לנקניקים ועוטפים אותם בנייר פרגמנט.
- מכניסים למקפיא ומגישים משם.

מוס שוקולד (פיירקס/תבנית חד פעמית 20X30)

מצרכים:

- 300 ג' שוקולד מריר (3 חפיסות שוקולד)
- 5 כפיות אבקת סוכר
- 6חלבונים
- 6 חלמונים
- כוסית קוניאק/ליקר שמתאים לשוקולד
- אגוזים קצוצים (אפשר)

אופן הכנה:

- ממיסים שוקולד על בן-מארי (סיר על סיר עם מים רותחים).
- לערבב את החלמונים עם האבקת סוכר והליקר/קוניאק ולטרוף היטב ובזריזות (כדי שהחלמונים לא יישרפו מהסוכר).
- להקציף את החלבונים ו-2 כפות סוכר לקצף יציב.
- לשפוך את השוקולד ולערבב אותו עם החלמונים.
- לקפל את הקצף מהחלבון לתערובת השוקולד (לקפל בעזרת מרית בעדינות עד כמה שניתן).
- לצקת לתבנית פיירקס או לחלופין לכלי הגשה קטנים.

פרק 3.4:

בצקים

פרק 3.4.1:

בצק עלים

בצק עלים (אפשר להשתמש בוניליש פיטה או בקרם שניט)

מצרכים:

- 325 ג' קמח (כ- 2⅓ כוסות)
- 6 ג' מלח
- 130 ג' מים קרים (אפילו עם קרח מומס)
- 100 ג' חמאה מומסת קרה (1 חב' קטנה)
- 160 ג' חמאה לקיפול

אופן הכנה:

- מנפים את המלח והקמח לקערת מיקסר
- שופכים את המים הקרים והחמאה המומסת הקרה לקערה.
- לשים במיקסר עם וו לישה כ- 1 דקה במהירות איטית.
- ממשיכים ללוש עוד כ- 5-7 דקות במהירות בינונית.
- יוצרים כדור מהבצק, עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקרר למנוחה של לפחות 45 דקות.
- יש ליצור מהחמאה לקיפול ריבוע שטוח בעובי של כ- 0"מ
- ולשים במקרר בחלק הכי קר שיש שיהיה הכי קר שאפשר (צריך שהחמאה תהיה קשה מאוד).

קיפולי בצק עלים:

שלב 1:

- מקמחים את משטח העבודה.
- מסמנים על הכדור צלב (או x)
- פותחים את הבצק עם כל כיוון שסימנו (הבצק עכשיו יראה כמו x עם גבעה קטנה באמצע).
- מוציאים את החמאה ומרביצים לה קצת עם המערוך עד שיש לה טקסטורה דומה לבצק.
- שמים את החמאה במרכז וסוכרים עם הפאות (עכשיו יש לנו ריבוע בצק עם חמאה באמצע).

שלב 2- קיפולי 3:

- מרדדים את הבצק למלבן ברוחב הריבוע (פחות או יותר) ובאורך פי שניים.
- מקפלים בעדינות קצה אחד ל-2/3 מאורך המלבן וסוגרים באמצעות הקצה השני.
- מסובבים את הבצק רבע סיבוב וחוזרים על אותה הפעולה.
- נותנים לבצק לנוח במקרר שעה- שעה וחצי.
- מוציאים את הבצק ומקפלים שני קיפולים נוספים(כמו השלבים 3-1)
- נותנים לבצק לנוח במקרר שעה- שעה וחצי.
- לקפל 2 קיפולים נוספים (שלבים 3-1). הבצק מוכן לעבודה.
- מחלקים ל-2 בשביל קרם שניט. נחלק ל-3 בשביל ווניליש פיטה.

קרם שניט (תבנית מלבנית 35×28) (*Cremeschnitte*)

מצרכים לבצק:

- 300 ג' קמח (קצת יותר מ-2 כוסות)
- 1¼ חב' מרגרינה/חמאה (250 ג') רכה
- 1 חלמון
- ½ כוס מים פושרים

מצרכים לקרם:

- 1 ליטר חלב
- 6 כפות גדושות קמח
- 4 כפות סוכר
- 2 סוכר וניל
- 4 צהובים

מצרכים לקצף:

- 4 חלבונים
- 6/8 כפות סוכר (120/160 ג')

אופן הכנת הבצק:

- להקרים במיקסר בעזרת גיטרה את המרגרינה/חמאה כשהיא רכה.
- להוסיף את המים והחלמון עד שנבלעים במרגרינה/חמאה.
- להוסיף את הקמח עד שיש לנו בצק.
- מחלקים את המסה שיש לנו ל-2 (340 ג' כל עלה פחות או יותר).
- נרדד כל חלק לעלה.
- נאפה בתנור כל עלה בנפרד הטמפרטורה של 180 מעלות בתבנית הפוכה ומשומנת עד שמזהיב קצת.

אופן הכנת הקרם:

- מרתיחים 3/4 מהחלב.
- בינתיים מערבבים בקערה גדולה קמח, סוכר, סוכר וניל וחלמון עם יתרת החלב (חשוב לערבב היטב).
- כאשר ה-3/4 חלב רתח מוסיפים אותו לאט ובהדרגה תוך ערבוב תמידי למסה עם החלמונים.
- מסננים ומחזירים לסיר.
- ממשיכים לבשל על אש קטנה תוך ערבוב תמידי עד שזה נעשה סמיך.

אופן הכנת הקצף:

- במיקסר בעזרת מטרפה מקציפים במהירות בינונית-גבוהה 4 חלבונים עם מעט סוכר.
- מוסיפים לאט ובהדרגה את שאר הסוכר (6/8 כפות) עד שיש לנו קצף יציב.

איחוד הקצף והקרם שעשינו על האש:

- מקפלים את הקצף לתוך החלב החם.

אופן הרכבה:

- בתבנית שמים עלה אחד
- עליו שמים את כל הקרם
- שמים על הקרם את העלה השני.

הערות:

- אפשר לפזר למעלה אבקת סוכר.
- אפשר לעשות בצק עלים בבית

ווניליש פיטה (תבנית מלבנית 35×28) (*vaniliash pitte*)

מצרכים לבצק:

- 300 ג' קמח (קצת יותר מ-2 כוסות)
- 1¼ חב' מרגרינה/חמאה (250 ג') רכה
- 1 חלמון
- ½ כוס מים פושרים

מצרכים לקרם:

- 2 כפות גדושות קמח
- כוס סוכר (200 ג')
- 2 כוסות חלב
- תמצית וניל
- 1¼ חב' מרגרינה/חמאה (250 ג') רכה

אופן הכנת הבצק:

- להקרים במיקסר בעזרת גיטרה את המרגרינה/חמאה כשהיא רכה.
- להוסיף את המים והחלמון עד שנבלעים במרגרינה/חמאה.
- להוסיף את הקמח עד שיש לנו בצק.
- מחלקים את המסה שיש לנו ל-3 (230 ג' כל עלה פחות או יותר).
- נרדד כל חלק לעלה ונחורר היטב.
- נאפה בתנור כל עלה בנפרד הטמפרטורה של 180 מעלות בתבנית הפוכה משומנת ומקומחת(או נייר אפייה משומן ומקומח) עד שמזהיב קצת.

אופן הכנת הקרם:

- לערבב את הקמח עם סוכר, תמצית וניל וחלב ולבשל עד הסמכה.
- להקציף מרגרינה בטמפ' החדר (בעזרת וו גיטרה).
- להוסיף למרגרינה את החומר המבושל כשהוא כבר התקרר.
- לערבב עד שמתאחד.

הרכבה:

- לשים עלה אחד .
- עליו למרוח מחצית מהקרם.
- על הקרם לשים עלה שני.
- עליו למרוח את המחצית שנשארה לנו.
- לסגור עם העלה האחרון.

הערות:

- אפשר לפזר למעלה אבקת סוכר.
- אפשר לעשות בצק עלים בבית

פרק 3.4.2:

בצק פריך (Tart)

עוגה יבשה עם קינמון וציפורן (תבנית עגולה 26)

מצרכים:

- 200 ג' קמח (1½ כוסות)
- 200 ג' קמח אוסם (1½ כוסות)
- 200 ג' מרגרינה/חמאה (1 חב') מומסת קרה
- 1 ביצה
- 200 ג' סוכר (1 כוס)
- קצת קינמון
- קצת ציפורן טחון
- קצת גרידת לימון/תפוז
- 3 כפות אשל

אופן הכנה:

- במיקסר עם מטרפה מקציפים את הביצה עם הסוכר עד קבלת קציפה תפוחה ובהירה.
- מוסיפים לאט את המרגרינה/חמאה המומסת הקרה.
- מנפים לקערה נפרדת את 2 סוגי הקמח הציפורן והקינמון (חשוב לנפות בשביל שהעוגה תהיה אווירית). לבסוף להוסיף את גרידת הלימון.
- מחליפים את המטרפה בגיטרה ומוסיפים מחצית מהקמחים והתערובת של הקינמון.
- מוסיפים את האשל וממשיכים לערבב.
- מסיימים בהוספה של החצי השני של הקמח והקינמון.
- מורידים מהבצק חתיכה (פחות מ-⅓).
- לשים את הבצק בתבנית 26 ולשטח.
- למרוח בריבה (די הרבה ריבה).
- לגרד בפומפייה גסה את ה-⅓ שהורדנו.
- לאפות בתנור בחום 165 מעלות כ-40 דקות (עד שמזהיב) - זמן משוער.

עוגה יבשה עם קינמון וציפורן- טנטי (תבנית עגולה 26)

מצרכים:

- 250 ג' מרגרינה/חמאה (1¼ חב') מומסת קרה
- 3 כוסות קמח (420 ג')
- 250 ג' בוטנים קלויים וטחונים
- 1¼ כוסות סוכר (250 ג')
- 1 כפית קינמון
- קצת ציפורן
- 2 ביצים
- גרידת לימון מלימון אחד
- מיץ מלימון אחד

אופן הכנה:

- במיקסר עם מטרפה מקציפים את הביצים עם הסוכר עד קבלת קציפה תפוחה ובהירה.
- מוסיפים לאט את המרגרינה/חמאה המומסת הקרה.
- מנפים לקערה נפרדת את הקמח הציפורן והקינמון.
- מחליפים את המטרפה בגיטרה ומוסיפים מחצית מהקמחים והתערובת של הקינמון.
- מוסיפים מחצית מהבוטנים הטחונים.
- מוסיפים את המיץ לימון.
- לבסוף מוסיפים את כל הקמח והבוטנים ומערבבים עד קבלת בצק אחיד (לא הרבה).
- מורידים מהבצק חתיכה (קצת פחות מ-½)
- לשים את הבצק בתבנית 26 ולשטח.
- למרוח בריבה (די הרבה ריבה).
- את הבצק שנותר לנו אנחנו מרדדים ועושים ממנו רשת.
- שמים על העוגה.
- לאפות בתנור בחום 165 מעלות כ-40 דקות (עד שמזהיב).-הזמן משוער.

קרואסון מלוח (חוה)

מצרכים:

- 1 חב' קמח אוסם (350 ג').
- 300 ג' קשקבל.
- 1 כפית מלח.
- 1 מרגרינה (200 ג').
- 1 גבינה 9% (250 ג').

אופן הכנה:

- ללוש בצק ביד.
- לחלק את הבצק ל-5 כדורים שווים בגודלם.
- לשים במקרר למינימום שעתיים.
- לרדד כל כדור לעיגול לא דק מדי (כמו שסבתא אומרת שיהיה בשר).
- מחלקים כל עיגול לשמיניות (כמו פיצה).
- מגלגלים כל שמינית מהצד הרחב לכיוון השפיץ.
- לסדר בתבנית אפיה על נייר אפיה במרווחים.
- מורחים בביצה שלמה ובשומשום.

אפייה:

- אפיה ב-180 מעלות בתנור שחומם מראש עד שמזהיב.

לחמניות מלוחות (היידי)

מצרכים:

- 1 חבילת קמח אוסם (350 ג').
- ½ חבילת מרגרינה (100 ג').
- 2 כפות שמן.
- 1 ביצה שלמה.
- קופסאת גבינה (אפשר או קוטג' או גבינה לבנה-250 ג').
- 100 ג' גבינה מלוחה מגורדת.
- קורט מלח (לפי הטעם).

אופן הכנה:

- ללוש בצק לבצק אחיד.
- ליצור עיגולים אחידים בגודלם.
- לסדר על תבנית במרווחים.

אפייה:

- 180 מעלות בתנור שחומם מראש עד שמזהיב.

הערות:

- אפשר גם להוסיף גבינה צהובה מגורדת

עוגת בצק פריך עם ריבה (תבנית עגולה 26)

מצרכים:

- 1 מרגרינה/חמאה (200 ג') בטמפרטורת החדר
- ¾ כוס סוכר (150 ג')
- 2 חב' סוכר וניל
- 2 חלמונים
- 1 קמח אוסם (350 ג')
- 2 חלבונים
- 4 כפות סוכר (80 ג')
- למילוי ריבה.

אופן הכנת הבצק:

- מקרימים בעזרת גיטרה את המרגרינה/חמאה עם סוכר וסוכר וניל
- מוסיפים את החלמונים בהדרגה
- לבסוף מוסיפים את הקמח עד קבלת בצק אחיד.

אופן הכנת הקצף:

- מקציפים בעזרת המטרפה את 2 החלבונים עם מעט סוכר.
- מוסיפים בהדרגה את כל הסוכר (4 כפות) עד קבלת קצף יציב.

הרכבה ואפייה:

- מורידים שליש מהבצק.
- את השני שליש הנותרים משטחים בתבנית העגולה.
- מפזרים על הבצק קינמון.
- ומורחים בשכבה נדיבה של ריבה.
- מורחים את הקצף על הריבה.
- מגרדים בפומפייה גסה את שליש הבצק הנותר על העוגה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות כ-40 דקות או עד שמזהיב.

עוגת לינצר-בצק פריך במילוי אגוזים תבנית עגולה 26) –(*Linzertorte*)

מצרכים:

- 1 מרגרינה/חמאה (200 ג') בטמפ' החדר.
- ג' 250 סוכר
- 320 ג' קמח
- 150 ג' אגוזים טחונים
- 2 ביצים
- קליפה מלימון אחד
- למילוי-ריבה

אופן הכנה:

- מקרימים בעזרת גיטרה את המרגרינה/חמאה והסוכר.
- להוסיף את הביצים ותמצית הוניל בהדרגה עד קבלת מסה הומוגנית.
- להוסיף את האגוזים הטחונים וקליפת הלימון.
- לבסוף להוסיף את הקמח עד קבלת בצק אחיד.
- כשיש לנו כבר בצק שמים בצד שליש.
- את השני שלישים הנותרים משטחים בתבנית.
- מורחים ריבה בנדיבות
- מהשליש הנותר עושים חבלים כדי לשים מעל הריבה כשתי וערב.
- לאפות בתנור שחומם מראש לטמפ' של 170 מעלות כ- 40 דקות או עד שהבצק העליון מקבל צבע חום זהוב.

הערות

- את השליש הנותר אפשר לגרד בעזרת פומפייה גסה במקום לעשות את החבלים.
- אפשר לפזר מעל החלק העליון אבקת סוכר.

עוגת שמנת פירורים (תבנית מלבנית 35×28)

מצרכים לבצק:

- 1 מרגרינה או חמאה (200 ג') בטמפרטורת החדר
- ½ כוס סוכר (100 ג')
- 2 ביצים
- 1 חב' סוכר וניל
- 1 חב' קמח אוסם (350 ג')

מצרכים לקרם:

- 1 מרגרינה או חמאה (200 ג')
- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 3 חב' סוכר וניל
- 2 ביצים
- 3 שמנת חמוצה (600 מ"ל)

אופן הכנת בצק:

- במיקסר בעזרת וו גיטרה מערבבים מרגרינה/חמאה, סוכר וסוכר וניל עד שנעשה בהיר ומוקצף מעט
- להוסיף ביצים אחת אחת עד שנבלעות במסה
- לבסוף מוסיפים את הקמח עד קבלת בצק.
- משטחים בתבנית 35×28
- אופים כ-30 דקות על חום 170 מעלות עד שמשחים.
- כשהתחתית מתקררת מגרדים בעזרת כף את העוגה מלמעלה עד שיש לנו כוס של פרורים

אופן הכנת קרם:

- במיקסר בעזרת גיטרה מערבבים מרגרינה/חמאה, סוכר, סוכר וניל וביצים.
- מקפלים לאט את השמנת למסה שעשינו עד קבלת קרם חלק.

הרכבה:

- משטחים את השמנת על התחתית שעשינו.
- מפזרים על העוגה את הפרורים
- מניחים במקרר

פרק 3.4.3:
טורטים (Torte)

עוגת תפוזים-חוה (תבנית מלבנית 35×28)

מצרכים:

- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 1 מרגרינה/חמאה (200 ג')(בטמפרטורת החדר)
- 5 חלמונים
- 3 כוסות קמח אוסם
- 2 כוסות מיץ תפוזים
- 5 חלבונים
- 1 כוס סוכר (200 ג')

אופן הכנה ואפייה:

- בעזרת וו גיטרה להקרים כוס סוכר ומרגרינה.
- להוסיף את החלמונים כל אחד בנפרד עד אשר נבלע במסה.
- מוסיפים שליש מהקמח ומערבבים לאט.
- מוסיפים חצי מהמיץ תפוזים וממשיכים לערבב.
- מוסיפים את השליש השני של הקמח.
- מוסיפים את המחצית השנייה של המיץ תפוזים.
- סוגרים בשליש האחרון של הקמח.
- להקציף 5 חלבונים עד קצת סוכר.
- כאשר מתחילות להיווצר בועיות מוסיפים את הסוכר באיטיות(כוס אחת)
- לקפל את החלבונים למסה עם הקמח(כמה שיותר בעדינות)
- לשפוך את כל המסה לתבנית משומנת.
- לאפות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-45 דקות.

הערות

ניתן לשפוך מחצית מהמסה לפזר לנפות מעליה שכבה אחידה של שוקולית ואז לשפוך את יתר המסה.

עוגת מיץ תפוזים-של חברה של סבתא (3 תבניות חד פעמיות מאורכות)

מצרכים:

- 5 חלמונים
- ¾ כוס סוכר (150 ג')
- ½ כוס שמן (100 ג')
- 1 כוס מיץ תפוזים
- 1 חב' קמח אוסם (350 ג')
- 5 חלבונים
- ½ כוס סוכר (100 ג')

אופן הכנה ואפייה:

- להקציף את החלמונים עם ¾ כוס סוכר.
- להוסיף באיטיות תוך כדי ערבוב את השמן.
- מוסיפים שליש מהקמח ומערבבים לאט.
- מוסיפים חצי מהמיץ תפוזים וממשיכים לערבב.
- מוסיפים את השליש השני של הקמח.
- מוסיפים את המחצית השנייה של המיץ תפוזים.
- סוגרים בשליש האחרון של הקמח.
- להקציף 5 חלבונים עם קצת סוכר.
- כאשר מתחילות להיווצר בועיות מוסיפים את הסוכר באיטיות (½ כוס)
- לקפל את החלבונים למסה עם הקמח (כמה שיותר בעדינות)
- לשפוך את כל המסה ל-3 תבניות חד פעמיות משומנות.
- לאפות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-45 דקות.

עוגת משמש(תבנית עגולה 26)

מצרכים:

- 1 חב' מרגרינה/חמאה מומסת קרה (200 ג')
- 3 חלמונים
- 3 כוסות קמח (420 ג')
- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 1 אבקת אפיה
- 1 סוכר וניל
- מיץ וגרידת קליפה מחצי לימון
- 3 חלבונים
- ½ כוס סוכר (100 ג')

אופן הכנה:

- מערבבים בעזרת וו גיטרה חלמונים עם כוס סוכר וסוכר וניל.
- מקציפים בעזרת מטרפה את החלבון עם ½ כוס סוכר לקצף חזק.
- מקפלים מעט מהחלבון עם החמאה המומסת ומכניסים לתערובת החלמון.
- מנפים את הקמח ואבקת האפייה ביחד לתוך המסה.
- לבסוף מוסיפים את שארית החלבונים ומקפלים.

הרכבה ואפייה:

- שמים ¾ מהעיסה בתבנית.
- לוקחים חצאי משמש ומסדרים אותם עם הקליפה למטה אחד ליד השני.
- את שאר המסה שמים בעזרת כף בצמוד למשמשים כך שיהיה אפוי ויראו גם את המשמשים.
- אפייה בתנור שחומם מראש ל- 170-180 מעלות כ -40 דקות או עד שמתקבל צבע.

עוגת אגוזים

מצרכים:

- 1¾ קמח (245 ג')
- 1 חבילת אבקת אפיה
- 1 כוס אגוזים
- 50 ג' שוקולד מריר מרוסק.
- ½ כוס נוזלים (מים או יין)
- 1 כוס סוכר (200 ג')
- 6 חלמונים
- 1 כף תמצית וניל
- קורט מלח
- ½ כוס שמן
- 6 חלבונים
- ½ כוס סוכר

אופן הכנה ואפייה:

- בקערה לנפות את הקמח ואבקת האפייה.
- להוסיף להם את האגוזים והשוקולד.
- מקציפים חלמונים, 1 כוס סוכר, תמצית וניל ומלח.
- ברגע שמתקבלת תמיסה בהירה ותפוחה מוסיפים בהדרגה את השמן ומערבבים עוד קצת.
- מקציפים חלבון עם ½ כוס סוכר לקצף יציב.
- באותו הזמן מקפלים את התערובת היבשה (קמח, אבקת אפיה, אגוזים ושוקולד). ואת התערובת הרטובה. מתחילים עם חצי מהיבשים מוסיפים את הרטובים ולבסוף משלימים עם החצי השני של היבשים.
- לבסוף מקפלים את החלבונים למסה.
- אופים על 180 מעלות כ-45 דקות.

טורט עוקץ הדבורה (בתבנית עגולה 26) (*Bienenstich*)

מצרכים לטורט:

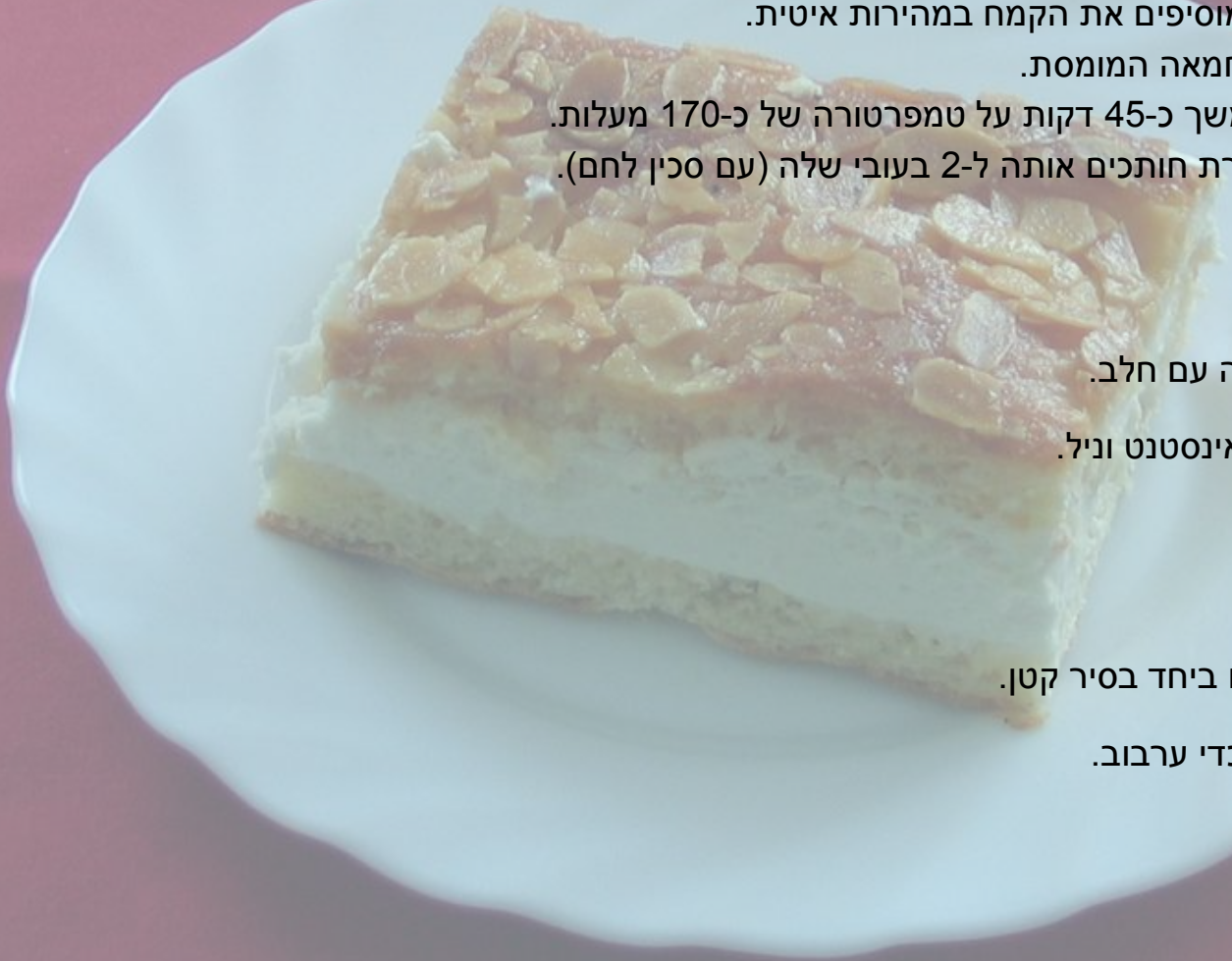
- 2 ביצים שלמות
- כוס סוכר (200ג')
- 1 חב' סוכר וניל
- ¼כוס חלב
- כוס+ עוד כף קמח (כ-160 ג')
- 1 כף חמאה מומסת.

מצרכים למילוי:

- חב' אינסטנט וניל
- 1 חב' שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- 1 כוס חלב

מצרכים לציפוי:

- 50 ג' אגוזים קצוצים (לא טחונים)
- כף נס קפה
- 2 כפות חמאה/מרגרינה
- כף שמנת חמוצה
- 3 כפות סוכר (60 ג')



אופן הכנת העוגה:

- בקערת מיקסר עם מטרפה מקציפים ביצים עם סוכר עד קבלת קציפה תפוחה ובהירה.
- מוסיפים סוכר וניל וחלב וממשיכים להקציף.
- מחליפים לוו גיטרה ומוסיפים את הקמח במהירות איטית.
- לבסוף להוסיף את החמאה המומסת.
- אופים בתבנית 26 למשך כ-45 דקות על טמפרטורה של כ-170 מעלות.
- אחרי שהעוגה מתקררת חותכים אותה ל-2 בעובי שלה (עם סכין לחם).

אופן הכנת הקרם:

- מקציפים שמנת מתוקה עם חלב.
- מוסיפים לבסוף את האינסטנט וניל.

אופן הכנת הציפוי:

- שמים את כל החומרים ביחד בסיר קטן.
- מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.

הרכבת העוגה:

- מורחים את הקצפת על החלק התחתון שחתכנו.
- מכסים עם החלק העליון.
- אחרי שהציפוי רתח שופכים על העוגה (כשהוא עדיין חם).

עוגת כל החומרים (תבנית מלבנית 35×28)

מצרכים לעוגה:

- 300 ג' חמאה/מרגרינה בטעם חמאה (1½ חב' מרגרינה)
- 3 כוסות סוכר (600 ג')
- 4 חב' סוכר וניל
- כוס חלב
- 6 ביצים
- 3 כוסות קמח תופח

מצרכים של המילוי (אופציה)

- 3 כפות סוכר (60 ג')
- כף נס קפה.
- כף שמנת חמוצה
- ¼ חבילת חמאה (50 ג')
- 100 גר' אגוזים קצוצים

מצרכים לציפוי:

- 1 חב' שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- אינסטנט וניל
- 1 כוס חלב

אופן הכנת העוגה:

- בקערת מיקסר עם מטרפה מקציפים ביצים עם סוכר עד קבלת קציפה תפוחה ובהירה.
- מוסיפים סוכר וניל וחלב וממשיכים להקציף.
- מחליפים לוו גיטרה ומוסיפים את הקמח במהירות איטית.
- לבסוף להוסיף את החמאה המומסת.
- אופים למשך של כ-30 דקות על טמפרטורה של כ-180 מעלות.
- אחרי שהעוגה מתקררת חותכים אותה ל-2 בעובי שלה(עם סכין לחם).

אופן הכנת הקרם:

- מקציפים שמנת מתוקה עם חלב.
- מוסיפים לבסוף את האינסטנט וניל.

אופן הכנת הציפוי:

- שמים את כל החומרים ביחד בסיר קטן.
- מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב.

הרכבת העוגה:

- מורחים את הקצפת על החלק התחתון שחתכנו.
- מכסים עם החלק העליון.
- אחרי שהציפוי רתח שופכים על העוגה (כשהוא עדיין חם).

הערות:

- אפשר לעשות את העוגה עצמה ולמרוח מלמעלה רק את הקרם אם רוצים.(זה מה שצביה עושה בד"כ)
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד אשר מזהיב (כ-30-40 דקות)

עוגת שיש (תבניות אינגליש קייק-מאורכות)

מצרכים למסה הלבנה:

- 6 חלמונים
- 250 ג' מרגרינה/חמאה (1¼ חבילה) בטמפרטורת החדר
- 500 ג' קמח (קצת יותר מ-3½ כוסות)
- 400 ג' סוכר (2 כוסות)
- כוס חלב
- 1 חבילה אבקת אפייה
- 1 חבילה סוכר וניל
- קצת תמצית וניל (לפי הטעם)
- 6 חלבונים
- ½ כוס סוכר (100 ג')

מצרכים למסה החומה:

- קצת פחות מ- ⅓ מהמסה הלבנה
- כף גדושה של קקאו
- כף סוכר
- קצת מים חמים

אופן הכנת מסה לבנה:

- במיקסר עם גיטרה מקרימים את המרגרינה/חמאה, הסוכר והסוכר וניל עד קבלת תערובת תפוחה ובהירה.
- מוסיפים בהדרגה את החלמונים ותמצית הוניל (לערבב ביניהם לפני ההוספה) עד קבלת מרקם חלק וקרמי.
- מנפים יחד את הקמח ואת אבקת האפייה.
- מוסיפים לתערובת ⅓ מהקמח המנופה ומערבבים.
- מוסיפים מחצית מהחלב ומערבבים.
- מוסיפים עוד ⅓ מהקמח ומערבבים.
- מוסיפים את המחצית השנייה של החלב ומערבבים.
- סוגרים ב-⅓ האחרון של הקמח ומערבבים.
- מקציפים 6 חלבונים עם סוכר לקצף יציב.
- מקפלים את החלבונים לתוך המסה של הקמח.

אופן הכנת המסה החומה:

- לוקחים שליש מהמסה הלבנה ומוסיפים לו קקאו וסוכר ומערבבים היטב
- שופכים למסה שהתקבלה מעט מים חמים כדי שיהיה לנו את אותו מרקם של המסה הלבנה.

אפייה:

- מערבבים בין החלק החום ללבן (ממש מעט כדי שלא יתערבב לגמרי)
- שופכים את המסה ל-3 תבניות אינגליש חד פעמיות.(מאורכות)
- אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות למשך 35-40 דקות עד שמכניסים קיסם והוא יוצא יבש.

ריגו יונשי (*Rigó Jancsi*) תבנית מלבנית

מצרכים לבצק:

- 10 חלבונים
- 10 כפות סוכר
- 10 חלמונים
- 5 כפות קקאו
- 7 כפות קמח אוסם
- 3 כפות שמן

מצרכים למילוי:

- 2 מכלי שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- 3 כפות סוכר
- 2 כפות קקאו

מצרכים לגלזורה:

- 50 ג' שוקולד מריר
- כף קקאו
- 2 כפות סוכר
- 3 כפות מים
- 50 ג' מרגרינה

אופן הכנת המילוי (יום לפני):

- מבשלים את השמנת, הסוכר והקקאו עד רתיחה ועוד קצת (לערבב כל הזמן שלא יישרף).
- להכניס למקרר למספר שעות.
- להקציף במיקסר עם מטרפה לפני שימוש (כשכבר יש לנו את העוגה והיא כבר קרה).

אופן הכנת העוגה:

- מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב.
- מנפים את הקמח והקקאו ביחד.
- מקפלים את החלמונים לתערובת החלבונים
- מוסיפים ½ מכמות הקמח והקקאו ומקפלים עד שחלק מהתערובת נבלעת.
- מוסיפים את השמן ומערבבים.
- מוסיפים את החצי השני מכמות הקמח והקקאו ומקפלים לתערובת.
- יוצקים לתבנית משומנת ואופים בטמפרטורה של 180 מעלות כ-50 דקות.

אופן הכנת הגלזורה:

- בסיר ממיסים את השוקולד, הקקאו, המים והסוכר עד קבלת נוזל אחיד.
- כשעוד חם מוסיפים את המרגרינה/חמאה.
- משתמשים כשעדיין חם.

הרכבה :

- כשהעוגה קרה חותכים אותה ל-2 חצאי בגובה (שיהיו 2 שכבות).
- מורחים את הקרם המוקצף על החלק הראשון
- סוגרים עם החלק השני
- ומצפים בגלזורה.

דובוש (9 שכבות) – חנה (תבנית עגולה 26) *(Dobos torta)*

מצרכים לטורט (אם רוצים עוגה עם פחות שכבות אז משתמשים ביחס של ביצה לשכבה):

- 9 חלבונים
- 9 כפות סוכר (180 ג')
- 9 חלמונים (לטרוף אותם)
- 9 כפות קמח (130 ג')

מצרכים לקרם:

- 2½ חבילות מרגרינה/חמאה (500 ג') בטמפ' החדר.
- 5 ביצים
- 7 כפות סוכר
- 2 חבילות שוקולד מריר (200 ג')
- 2½ כפות נס קפה

מצרכים לגלזורה:

- 7 כפות סוכר
- כף מים

אופן הכנת הטורט:

- להקציף את החלבונים והסוכר.
- להוסיף את החלמונים בהדרגה ולהמשיך להקציף.
- להוסיף 9 כפות קמח ולהמשיך להקציף.
- לשפוך בעזרת מצקת 40 ג' מהמסה בערך לרינג שמתחתיו יושב נייר אפייה (עדיף) או לתחתית של עוגה שמכוסה בנייר אפייה לחזור על הפעולה 9 פעמים.
- לאפות על 180 מעלות עד שמזהיב ולשחרר מהנייר כשעוד חם.