אוזני המן בציפוי שוקולד לבן

קאי מילכוב



<u>מצרכים:</u>

50 גרם אבקת סוכר

100 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

150 גרם קמח

חצי כפית קפה מתוך קפסולת basso בצבע בורדו

קורט מלח

חלמון ביצה אחת

<u>למילוי:</u>

300 גרם ממרח שוקולד לבן

שאירית קפה מתוך קפסולת basso בצבע בורדו

<u>לציפוי:</u>

שוקולד לבן ממוס

<u>אופן ההכנה:</u>

1. במיקסר עם וו גיטרה מערבלים את כל מרכיבי הבצק למעט החלמון.
2. כאשר נוצרים פירורים דמויי קוסקוס נוסיף חלמון ומערבלים עד קבלת בצק .
3. על משטח מקומח נרדד את הבצק לעובי של 5-7 מ״מ ונקרוץ עיגולים בקוטר 6-8 ס״מ .
4. להכנת המילוי : נערבב יחד את הממרח שוקולד לבן ותכולת הקפה מהקפסולה .
5. בעזרת שקית זילוף נזלף למרכז כל עיגול והמילוי בנדיבות ונסגור לצורת אוזן המן .
6. את האוזניים נעביר למגש עם נייר אפייה ונעביר להקפאה למשך 20 דקות .
7. בינתיים נחמם תנור ל150 מעלות טורבו .
8. לאחר ההקפאה נכניס לאפייה של 18 דקות, האוזניים לא אמורות לשנות כמעט צבע .
9. מצננים לטמפרטורת החדר ומקפאים ל20 דקות נוספות .
10. לאחר ההקפאה נצפה בשוקולד לבן מומס ומעט אבקה מתכולת הקפסולה לשדרוג עם טעם קפה עדין.

בתאבון!