בלונדיז קפה ושוקולד חגיגי

תומר ארד



מצרכים:

150 גרם חמאה
150 גרם שוקולד לבן
3 ביצים
רבע כוס סוכר לבן
רבע כוס סוכר חום
חצי כפית מלח
150 גרם קמח
מנת אספרסו ארוך מקפסולת Melange של אספרסו קלאב
סוכריות כחולות
מטבעות שוקולד לבן

אופן ההכנה:

ממיסים בקערה את החמאה והשוקולד לבן ביחד.

בקערה גדולה אחרת טורפים ביצים,סוכרים ומלח עד לאיחוד.מוסיפים את מנת האספרסו ומערבבים.

מוסיפים את השוקולד והחמאה המומסים וממשיכים בערבוב. לבסוף מוסיפים את הקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

שופכים את התערובת לרינג 20*20 מרופד בנייר אפייה ונייר כסף (אפשר גם תבנית רגילה,מה שיש בבית) מפזרים מעל מטבעות שוקולד לבן ומכניסים לתנור שחומם על 160 מעלות (לא טורבו) לחצי שעה.

מצננים את הבלונדיז ומכניסים למקפיא לחצי שעה. מקשטים בשוקולד לבן מומס (**צבעתי בצבע מאכל כחול לשוקולד) וסוכריות מגן דוד🇮🇱,חותכים לקוביות וזה מושלם!

בתאבון!