סופגניות מפלצת ממולאות בקרם פטיסייר קפה

נועה מלכין



מצרכים:

קרם פטיסייר קפה:

250 מ"ל חלב

כפית תמצית וניל

3 כפות סוכר

מנת אספרסו ארוך מקפסולת basso של

אספרסו קלאב

2 חלמונים

3 כפות שטוחות קורנפלור

לסופגניות:

350 גרם קמח תופח

2 גביעי אשל

2 ביצים

כפית תמצית וניל

4 כפות סוכר

כליטר שמן לטיגון

אופן ההכנה:

קרם פטיסייר קפה-

בקלחת שמים חלב, סוכר, תמצית וניל ומנת אספרסו ארוך. מבשלים על אש נמוכה עד המסת הסוכר ומכבים את האש.

בקערה נפרדת שמים את החלמונים והקורנפלור ומערבבים בעזרת מטרפה, מוסיפים ככוס מהנוזל החם תוך כדי ערבוב להשוואת טמפ', מחזירים את התערובת לסיר ומערבבים ללא הפסקה עד קבלת קרם חלק ויציב (בשלב הזה האש כבויה).

שמים את הקרם בקערה אטומה ומעבירים למקרר להתקררות מלאה (כשעה). כאשר הקרם התקרר מערבבים בעזרת המטרפה עד קבלת קרם חלק.

מעבירים לשקית זילוף עם צנטר קטן.

espresso club

סופגניות-

מערבבים בקערה את כל המרכיבים יחד עד קבלת בצק חלק ודביק.

בסיר עמוק מחממים שמן עד הופעת בועיות קטנות.

בעזרת 2 כפות מפילים בעדינות לתוך השמן החם את הסופגניות.

הסופגניות מוכנות כאשר הן זהובות ושזופות.

מוציאים מהשמן בעזרת מסננת קטנה את הסופגניות לכלי עם נייר סופג.

כאשר הסופגניות בטמפ' החדר, יוצרים חור בעזרת סכין להחדרת הצנטר וממלאים את הסופגנייה בקרם.

ניתן לפזר אבקת סוכר מעל הסופגניות,

בתאבון!