חיתוכיות אמסטרדם במילוי שוקולד לבן וקפה

ספיר צורף



מצרכים:

אופן ההכנה:

לבצק:

150 גרם חמאה רכה

150 גרם סוכר לבן

100 גרם סוכר חום דביק

2 ביצים

70 גרם קקאו

220 גרם קמח לבן

כפית סודה לשתייה

150 מטבעות שוקולד חלב

מלית:

200 גרם שוקולד לבן

20 מ"ל אספרסו מקפסולת Alto של אספרסו קלאב

אופן הכנה:

1. נמיס שוקולד לבן עם האספרסו נערבב עד לאיחוד. נעביר את המסה המומסת לרינג ריבוע X2020 ונכניס להקפאה.
2. בקערה נשים חמאה, סוכר לבן וסוכר חום ונערבב עד קבלת מסה אחידה. נוסיף ביצים ואספרסו בהדרגה ונטרוף עד לאיחוד. נוסיף את הקמח, קקאו, אבקת אפייה וסודה לשתייה ונערבב עד לקבלת מסה אחידה. לבסוף, נוסיף שוקולד חלב ונערבב רק עד להטמעה. נחלק את המסה לשניים, חלק ראשון נניח בתחתית ברינג ריבוע 20*20 בתחתית, נניח מעל את מסת השוקולד הקפואה ונסגור מעל עם יתרת בצק העוגיות
3. נאפה בתנור שחום מראש על 160 מעלות טורבו כ-25 דקות
4. נצנן, נחתוך לריבועים ונגיש

בתאבון!