עוגיות טירמיסו מפנקות

שיראל בלנק



מצרכים (ל 10-11 עוגיות גדולות)

<u>מצרכים:</u>

100 גרם חמאה רכה בטמפ׳ חדר
100 גרם סוכר חום כהה | 3/4 כוס לא דחוסה
50 גרם סוכר לבן | רבע כוס
ביצה L
כפית וניל
280 גרם קמח | 2 כוסות
חצי כפית אבקת אפייה
חצי כפית סודה לשתייה
קפסולת קרם הסגולה של אספרסו קלאב (לפתוח ולהשתמש בתכולה)
מנת אספרסו קצר מקפסולה נוספת (להברשת העוגיות)
*סה״כ 2 קפסולות

לקרם -
חצי קופסה מסקרפונה
שמנת מתוקה אחת
2 כפות סוכר

<u>אופן ההכנה:</u>

נחמם תנור ל-170 מעלות תוכנית טורבו

1.בקערה נערבב חמאה רכה ו-2 סוגי סוכר לאיחוד.

2.נוסיף את הביצה ונערבב עד להטמעה מלאה.

3.נוסיף קמח , אבקת אפייה , סודה לשתייה ואת תכולה הקפסולה.

4.נערבב היטב ונלוש עד לקבלת בצק אחיד רך ולא דביק. (שימו לב ללוש רק עד שמתקבל בצק לא ללוש יתר על המידה)

5.נחלק את הבצק ל- 10 או 11 חלקים , נכדדרר כדור יפה ונמעך לדיסקית .

6.נניח במרווחים על מגש מרופד בנייר אפייה ונאפה בין 6-8 דקות עד שהצדדים נסדקים מעט והמרכז עדיין רך.

7.בינתיים- נכין מנת אספרסו קצר עם המכונה המהממת של אספרסו קלאב וכשהעוגיות יוצאות מהתנור נבריש כל עוגיה בנדיבות באספרסו . ניתן לעוגיות להתקרר מעט.

8.נכין את הקרם מסקרפונה-

לקערת המיקסר נעביר את כל מרכיבי הקרם ונקציף עם וו בלון דקה-שתיים על מהירות נמוכה להמסת הסוכר והמסקרפונה . לאחר מכן נעלה למהירות בינונית גבוהה ונקציף עד שמתקבל קרם יציב וחלק.

9.נעביר לשק זילוף עם צנטר חלק או ללא צנטר בכלל ונזלף את הקרם בצורת ספירלה .

10.נפדר מעל מעט קקאו איכותי

וזהו זה מוכן!! העוגייה הכי מפתיעה שהכנתי עד היום! מרגיש כמו טירמיסו אמיתי ואיכותי במרקם רך ונמס

בתאבון!