עוגת ביסקוויטים שוקולד וקפה

שף קונדיטור מאמא מור אליאסי



מצרכים:

ידיים של מאמא 🙌

שרוול פתיבר שוקולד (אפשר להחליף בוניל או קרמל)

מנת אספרסו ארוך של מקפסולת סופרנו של אספרסו קלאב

3/4 כוס חלב

לקרם קפה -

200 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי

100 גרם אבקת סוכר

80 גרם (שקית) אינסטנט פודינג וניל

מנת אספרסו ארוך של מקפסולת סופרנו של אספרסו קלאב

500 מ״ל שמנת להקצפה 38%

לקרם וניל -

100 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי

50 גרם אבקת סוכר

40 גרם אינסטנט פודינג וניל

כפית מחית וניל איכותית

250 מ״ל שמנת להקצפה 38%

לציפוי -

125 גרם שוקולד מריר

125 מ״ל שמנת להקצפה 38%

אופן ההכנה:

מכינים 2 מנות אספרסו ארוך ומניחים בצד לצינון.

מכינים את הקרמים -

קרם קפה - מקציפים יחד גבינת שמנת, אבקת סוכר ואינסטנט פודינג לקרם אחיד. מוסיפים מנת אספרסו אחת (אחרי שהיא התקררה לגמרי) ושמנת להקצפה. מקציפים יחד לקרם יציב.

קרם וניל - מקציפים יחד גבינת שמנת, אבקת סוכר, וניל ואינסטנט פודינג לקרם אחיד. מוסיפים שמנת להקצפה. מקציפים יחד לקרם יציב.

הרכבת העוגה -

מניחים רינג בקוטר 22 על צלחת או כלי הגשה.

שופכים לכלי את מנת האספרסו השנייה אחרי שהתקררה ומוסיפים חלב.

טובלים את הביסקוויטים ומסדרים בהיקף של הרינג.

שופכים פנימה את קרם הקפה.

ממשיכים לטבול ביסקוויטים בקפה עם החלב ולסדר אותם בתוך הקרם כפי שרואים בסרטון. חשוב לדחוף את הביסקוויטים פנימה עד שיגיעו לתחתית.

שופכים את קרם הוניל מעל הכל ומשטחים.

מכסים בניילון נצמד ומעבירים ללילה במקפיא.

ממיסים שוקולד ושמנת, מערבבים לקבלת גנאש חלק.

שופכים את הגנאש מעל העוגה (ניתן לדחוף את הגנאש כדי ליצור טפטופי שוקולד לצידי העוגה).

בתאבון!