עוגת מוס גבינה וקפה

שף קונדיטור ספיר צורף



מצרכים:

תחתית (תבנית קפיצית קוטר 25)

500 גרם ביסקוויטים

200 גרם חמאה מומסת

מוס גבינה וניל

150 גר' גבינה לבנה 9%

150 גר' גבינת שמנת

120 גרם סוכר

5 גרם מחית וניל

220 גרם שמנת מתוקה

40 גרם מסת ג'לטין

מוס גבינה קפה

150 גר' גבינה לבנה 9%

150 גר' גבינת שמנת

120 גרם סוכר

200 גרם שמנת מתוקה

מנת אספרסו ארוך מקפסולת קפה בטעם אגוז לוז (לאחר צינון)

40 גרם מסת ג'לטין

לקישוט:

קרם וניל

250 גרם שמנת מתוקה

כף אבקת סוכר

כף פודינג וניל

אופן הכנה:

1. תחתית: נטחן ביסקוויטים ונמיס חמאה. נאחד ביניהם ונשטח כתחתית בתבנית. נעביר להקפאה לעשר דקות.

2. מוס גבינה: בקערה נשים גבינה לבנה, גבינת שמנת וסוכר ונערבב לאיחוד. בקערת מיקסר נקציף שמנת מתוקה למרקם יוגורט. את מסת הג'לטין נמיס. נכניס בהדרגה ותוך כדי ערבוב את מסת הג'לטין עד לאיחוד. נקפל מחצית מהשמנת עד לאיחוד ונוסיף את החצי השני עד לקבלת מסה אחידה ואווירית. נעביר את המסה לתבנית ונכניס להקפאה לחצי שעה.

3. מוס גבינה קפה: בקערה נשים גבינה לבנה, גבינת שמנת וסוכר ונערבב לאיחוד.
בקערת מיקסר נקציף שמנת מתוקה למרקם יוגורט. את מסת הג׳לטין נמיס.
נכניס בהדרגה ותוך כדי ערבוב את מסת הג׳לטין עד לאיחוד. נוסיף את קפה אגוזי הלוז ונטרוף לאיחוד.
נקפל מחצית מהשמנת עד לאיחוד ונוסיף את החצי השני עד לקבלת מסה אחידה ואווירית.
נעביר את המסה לתבנית ונכניס להקפאה למשך הלילה.

4. קרם וניל: בקערת מיקסר נקציף שמנת מתוקה, אבקת סוגר ופודינג וניל עד לקבלת קצפת יציבה. נעביר לשק זילוף עם צנתר לבחירתכם, נזלף, נפדר מעט קקאו.
מחכים לשיתופים שלכם🥰

בתאבון!