עוגת פירמידה בשילוב קפה

גלי סיל



<u>מצרכים:</u>

30 פתי בר (שרוול 1)

2 שמנת מתוקה להקצפה

1 כפית תמצית וניל

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

1/2 כוס חלב

2 מנות ארוכות של קפסולת קפוצ׳ינו של אספרסו קלאב

150 גרם שוקולד חלב

25 גרם חמאה

שוקולד לבן מגורד לקישוט

<u>אופן ההכנה:</u>

מורידים 2 מנות ארוכות של קפסולת קפוצ׳ינו של אספרסו קלאב ומעבירים לקערה לצינון לטמפרטורת החדר.

בקערה מקציפים בעזרת מקציף ידני את השמנת מתוקה, אינסטנט פודינג וניל, חלב ותמצית הווניל עד למרקם קרם אחיד ויציב. מסדרים נייר כסף ומעליו נייר אפייה על גבי משטח שיש נוח לעבודה וטובלים את עוגיות הפתי בר בתמצית הקפה ,מניחים על מצע הניירות ומסדרים בצורת 3*5 (כפי שמופיע בסרטון) , מעל מורחים בעזרת מרית חצי מתערובת הקרם ומסדרים עוד שכבה של עוגיות פתי בר באותו האופן ומעל את שארית הקרם. כעת נעזרים בנייר הכסף והאפייה ומרימים כך שתצא צורה של פירמידה, מעבירים למקפיא למשך 2 שעות או עד להתייצבות. אחר כך ממיסים במיקרו את השוקולד, חמאה ואפשר להוסיף את תמצית הקפה שנשארה לכם לאחר שטבלתם את כל העוגיות, ממיסים עד לתערובת אחידה וכאשר העוגה התייצבה לאחר המקפיא מוזגים את השוקולד מעל, אם השוקולד נוזל על נייר האפייה זה בסדר אחר כך אפשר בעזרת כף למזוג אותו בשנית מעל העוגה ובכך לצפות מכל הכיוונים את העוגה. ניתן לגרד מעל שוקולד לבן לקישוט ומחזירים למקפיא עד להתייצבות למשך כשעתיים/ שלוש שעות.

לפני ההגשה מומלץ להפשיר את העוגה ולהגיד אותה לצד קפה טוב 😌

בתאבון!

טל׳ ראשי: 03-6476500 **פקס:** 03-6476600 **אימייל:** info@espresso-club.co.il **אתר:** espresso-club.co.il

אספרסו קלאב פשוט לשתות קפה.

*4994 חפשו אותנו