קוקילידה קפה

רז יהב



<u>מצרכים:</u>

<u>לעוגיות:</u>

200 גרם חמאה רכה

80 גרם תחליף סוכר/סוכר

80 גרם סוכר חום

ביצה L

כפית תמצית וניל

סקופ אבקת חלבון בטעם וניל/שוקולד (30 גרם)

250 גרם קמח לבן

1/2 כפית אבקת אפייה

1/2 כפית סודה לשתייה

150 גרם מיקס שוקולדים קצוץ (מריר/חלב/לבן)

<u>לגלידה:</u>

2 גביעי יוגורט מועשר בחלבון (או כל יוגורט)

2 גביעי גבינה במרקם שמנת 5%

מנת אספרסו ארוך מקפסולת אלטו הכתומה של אספרסו קלאב

2 סקופים (60 גרם) אבקת חלבון בטעם וניל

30 גרם אינסטנט פודינג וניל

50 גרם שוקולד לבן מומס

50 גרם שוקולד חלב מומס

מיכל (250 מ"ל) שמנת לבישול 9%

1/2 כפית (2 גרם) מסמיך (קסנטן/גואר גאם)

espresso club

<u>אופן ההכנה:</u>

לעוגיות:

לקערת המיקסר נכניס את החמאה הרכה, סוכר לבן, סוכר חום ונערבל בעזרת וו גיטרה עד קבלת מרקם משחתי. (אפשר גם לערבב באופן ידני)

נוסיף ביצה ונטרוף עד לקבלת תערובת אחידה.

נוסיף תמצית וניל, אבקת חלבון, קמח, סודה לשתייה, אבקת אפייה ונערבב עד שנקבל תערובת אחידה. (לא מעבר!)

נוסיף את השוקולדים הקצוצים ונעביר את הבצק שקיבלנו למקפיא לחצי שעה לפחות להתייצבות.

לאחר ההקפאה, ניצור כדורים בגודל אחיד (100-120 גרם לעוגיה ענקית-יוצאות כ6)

נעביר לתבנית מרופדת בנייר אפייה ונאפה על 175 מעלות למשך 10-12 דקות חום סטטי.

נוציא את העוגיות ונניח להן להתייצב ולהתקרר לגמרי.

לגלידה:

בקערת מיקסר נניח יוגורט עם גבינה במרקם שמנת לבישול, את המסמיך ונערבל באמצעות וו הקצפה למשך 2 דקות עד קבלת מרקם אחיד ואווירי יחסית. נוסיף אבקת החלבון, אינסטנט פודינג, שוקולד מומס ואת שוט האספרסו.

נערבל למשך דקה נוספת עד שנקבל תערובת אחידה וחלקה. נעביר לכלי מתאים ונקפיא ל3-4 שעות לפחות עד שנקבל מרקם גלידתי. נוציא את הגלידה מהקפאה, בעזרת רינג או כף גלידה נקרוץ עיגול של גלידה ונניח מעל העוגייה ובאמצעות עוגייה נוספת נסגור לסנדויץ', למעשה ליצירת קוקילידה מפנקת.

*מומלץ להעביר מיד למקפיא כדי למנוע מהגלידה לנזול.

בתאבון!