קרמבו קפה לוז ביתי

שף קונדיטור לין טלקר



מצרכים:

לתחתית

כל עוגייה שאוהבים (השתמשתי באלפחורס אפשר גם אוראו/עוגיות חמאה וכו')

למרנג

200 גרם חלבונים

400 גרם סוכר

1 קפסולה בטעם אגוזי לוז של אספרסו קלאב

לציפוי

400 גרם שוקולד לבן

6 כפות שמן / 60 גרם חמאת קקאו

אופן ההכנה:

פותחים את קפסולת הקפה לוז ומניחים בצד.

בקערה שמים חלבונים וסוכר ומעבירים את הקערה על בן מארי על אש נמוכה ומערבבים עד שכל הסוכר נמס.

מוסיפים את תכולת הקפסולה ומערבבים עוד חצי דקה.

מסננים את תערובת לקערת מיקסר נקייה!

ומקציפים כ10 דק עד לקבלת מרנג יציב.

מסדרים את העוגיות על מגש (שאפשר להכניס למקפיא).

מעבירים את המרנג לשקית זילוף עם צנטר עגול (אני השתמשתי בצנטר עגול מספר 808) ומזלפים מעל כל עוגייה.

מכניסים למקפיא לפחות ל-3 שעות, עדיפות ללילה.

לציפוי

במיקרוגל ממיסים שוקולד לבן ושמן בפולסים של 30 שניות עד שנמס לחלוטין ונותנים לציפוי להתקרר כמה דק' בצד כדי שלא יהיה חם מידי.

טובלים כל קרמבו בציפוי , מעבירים למקפיא לכמה דק' וזה מוכן!

בתאבון!