עוגת קרפים עם קרם קפה וגנאש שוקולד

תומר ארד



<u>לקרפים:</u>

- 2 ביצים
- כוס חלב
- 2 כפות סוכר
- 2 כפות שמן
- כוס קמח

<u>לקרם:</u>

- מיכל שמנת מתוקה
- כף גדושה פודינג וניל
- כפית מתכולת קפסולת **alto** של אספרסו קלאב

<u>לגנאש שוקולד לבן וקפה:</u>

- **70** גרם שוקולד לבן
- מנת אספרסו קצר מקפסולת **<u>alto</u>** של אספרסו קלאב.

<u>אופן הכנה:</u>

- בבלנדר טוחנים את כל מרכיבי הקרפ.
- מטגנים כל קרפ במחבת 30 שניות מכל צד עד להזהבה,עד שיש ערימת קרפים יפה.
- מצננים טוב.
- לקרם: מקציפים את כל חומרי הקרם לקרם יציב.מתחילים להרכיב את השכבות של הקרפ והקרם.
- לוקחים לקירור להתייצבות לשעה בערך.
- ממיסים את חומרי הגנאש במיקרו ומוזגים מעל העוגה לציפוי.

בתאבון!