



גומז' אלוסיס יאכז



# חוברת מתכונים

של השפית אביגיל מייזליק

מנהל חברה תרבות ופנאי- האגף לתרבות תורנית

מענה טלפוני 9:00-13:00 17:00-19:00  
מענה במייל 5302727m@gmail.com

5302727

מינהל קהילתי רוממה  
רחוב זכרון יעקב 5



## עוגת גבינה קלאסית

אנחנו ופני כל הציונים והחובבינו אין לנו זוגת גבינה טובה אמיתית. לכן האמנון של אלו ז'י. שנחשבה לבעלת זוגת גבינה משופרת באיכות. בסוף האמנון הוציא הציונים ציפויים באיכות של קריסט מליכט או סוג שרמלוקי.

זמן הכנה: 20 ד' זמן אפיה: כשעה + 10 דקות מנוחה 10-12 מנות

**4 ביצים מופרדות**

**חצי כוס סוכר**

**חצי כוס קמח**

**למליח:**

**750 גר' גבינה לבנה 9%**

**5 ביצים מופרדות**

**2 כפות קמח**

**3/4 כוס סוכר**

**כפית תמצית וניל**

בשכבה נדיבה. שמנת מתוקה מוקצפת עם שתי שקיות סוכר וניל: מצפים את העוגה בשכבה אחידה או מזלפים צורות גבעות על פני כל העוגה.

ציפוי פירות: קיווי, אפרסקים, תאנים טריות, תותים, פירות יער אדומים, אוכמניות, פטל, דובדבנים - יאהבו מאד לקשט את העוגה. מניחים בצורה נאה ומורחים בעדינות זיגוג מריבה מומסת - לפרי בהיר ריבת מישימש ולפרי אדום ריבה אדומה כמו תותים או דובדבנים. יפה מאד לזלף מסגרת לבנה של גבעות קצפת קטנטנות ולמלא בפנים בפירות מצופים בזיגוג.

שמנת חמוצה ושקדים טחונים: קולים 50 גר' שקדים טחונים במחבת ללא שמן עד שהם מזהיבים קלות. מסירים ומצננים מעט. מערבבים עם שני גביעי שמנת חמוצה, שקית סוכר וניל ו 30 כפות סוכר. מורחים את הציפוי על העוגה.

גאנאש שוקולד לבן: ממיסים יחד קוביות של 150 גר' שוקולד לבן ו 150 מ"ל שמנת מתוקה בסיר עד לקבלת קרם אחיד. מצננים מעט ויוצקים על העוגה.

עוגה עם טרופ שוקולד: מכינים כדורי טרופ שוקולד (ר' מתכון בעמוד). מטביעים כחמש עשרה כדורי טרופ בתוך העוגה וממשיכים לאפות כרגיל.

עוגה עם איי שוקולד: ממיסים 150 גר' שוקולד בסיר כפול או על אדים. לאחר שיוצקים את הגבינה לתבנית מזלפים "איים" של שוקולד על פני העוגה בצורה לא אחידה. אופים כרגיל.

עוגה בטעם שוקולד: מוסיפים לתערובת 100 גר' שוקולד מומס חלבי, לבן או רוזמרי.

מכינים את הבסיס: מקציפים את החלבונים לקצף יציב ומוסיפים בהדרגה את הסוכר. מקציפים עוד כדקה עד שהקצף מתאחד עם הסוכר. מקפלים יחד את הקצף, החלמונים והקמח. מעבירים לתבנית משומנת בקוטר 26 ס"מ ואופים בחום של 180 מעלות 10-15 ד', עד שהעוגה מזהיבה. מוציאים ומצננים מעט. מכינים את תערובת הגבינה: מפרידים את הביצים. מערבבים את החלמונים עם כל יתר החמרים פרט לסוכר. מקציפים את החלבונים לקצף יציב, מוסיפים בהדרגה את הסוכר ומקציפים עוד כדקה. מקפלים בזהירות את הקצף לתוך תערובת הגבינה. יוצקים על הבצק את תערובת הגבינה ואופים בתנור שעה. מכבים את התנור ולא פותחים את הדלת. משהים את העוגה עוד כעשר דקות בתוך התנור, מוציאים, מצננים ומעבירים למקרר. לגיוון:

ציפויים: ממרח ריבת חלב: הכי פשוט, טעם מהמם ומוכר. מחממים מעט את הריבה כדי שיהיה קל למרוח אותה ומצפים את העוגה



## עוגת שיש גבינה ושוקולד

וצגה ופרהפיה, טעימה ואהובה על ילדים בגלל השוקולד, אישימה באיטליה וקלה מאוד להכנה.  
זמן הכנה: 20 ד' זמן אפיה: שעה ורבע כ-10 מנות ביצים מופרדות

חב' גבינה לבנה 9% במשקל 750 גר'

כוס ורבע סוכר

גביע שמנת חמוצה (150 גר')

כף קמח

2 כפיות תמצית וניל

3 ביצים

100 גר' שוקולד מריר

לתחתית:

כוס פירורי עוגיות שוקולד או קקאו

כף חמאה מומסת

ועליה את שארית תערובת השוקולד. בעזרת סכין עושים תנועות של שמיניות בעדינות רק עד לקבלת מראה שיש עדין. מניחים את התבנית בתוך תבנית גדולה יותר וממלאים במים רותחים עד לחצי מגובה התבנית העגולה. אופים כשעה ורבע עד שהעוגה מתייצבת מוציאים ומצננים לפחות כארבע שעות.

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. בקערה קטנה מערבבים את פירורי העוגיות עם החמאה המומסת. מהדקים את הפירורים בתבנית קפיצית משומנת בקוטר 20 ס"מ, כך שהם יצפו את התחתית וחלק מהשוליים בצורה של קלתית. מצפים את התבנית בניר כסף מבחוץ, כדי שהמים שבהם נאפית התבנית לא ירטיבו את העוגה. שמים בקערה גדולה את הגבינה והסוכר ומקציפים במהירות בינונית כשתי דקות. מוסיפים את השמנת החמוצה, הקמח והוניל. ממשיכים להקציף עד שהכל מתאחד ומוסיפים את הביצים, אחת אחרי השניה עד שהן נבלעות בתערובת. מעבירים כוס וחצי מהתערובת לקערה אחרת. ממיסים את השוקולד על אדים בסיר כפול או במיקרו ומוסיפים אותו לכוס וחצי שהעברנו לקערה נפרדת. מערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה. מורחים חצי מהתערובת הלבנה בתוך התבנית על פירורי העוגיות. יוצקים עליה חצי מכמות תערובת השוקולד בצורה אחידה על כל התבנית. שמים את שארית התערובת הלבנה



## פאי גבינה ואפרסקים אפויים

לזמן הביצת וזאת פאי קלילה ולצומחה שבינה קבץ גבינה האמצאה בסיוסא אפסיסק  
לזמנה.

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 50 ד' 10 מנות4 ביצים מופרדות

לבצק:

2 כוסות קמח

100 גר' חמאה

ביצה אחת

3 כפות מים

קמצוץ מלח

שקית סוכר וניל (2 כפיות)

למלית:

500 גר' גבינה לבנה 5%

גביע שמנת חמוצה (150 גר')

כוס סוכר

3 ביצים

כפית תמצית וניל

2 כפות קורנפלור

לאפרסקים:

3-4 אפרסקים בשלים

מעט סוכר וניל

האפרסקים ופורסים לפרוסות בעובי חצי ס"מ. מסדרים את הפרוסות בצורה של קלפים על הגבינה מהחוץ בעיגולים כלפי פנים. מפזרים על פרוסות האפרסקים מעט סוכר וניל. אופים בחום של 180 מעלות -50 60 ד' עד שהקדם יציב. מוציאים ומצננים.

במעבד מזון מערבבים את הקמח והחמאה עד לקבלת פירורים. מוסיפים את שאר החומרים ומעבדים מעט ככל האפשר לכדור בצק. משטחים אותו בתבנית מס' 24 ודוקרים חורים בעזרת מזלג. מכינים את המלית: שמים את כל החומרים בקערה וטורפים במטרפה או במיקסר במהירות בינונית עד שהכל מתאחד לקדם. יוצקים לתוך קלתית הבצק. חוצים את



## סלמון במעטפת בצק ופטטריות

המנה האולטימטי והמקסימלית היא נהדרת באיזון חלבונים או סלמון מהי אקו קובץ ארזים אמה  
מנה האולטימטי והמקסימלית היא נהדרת באיזון חלבונים או סלמון מהי אקו קובץ ארזים אמה  
דרגת קושי: קלה פלוס זמן אפיה: 15-18 ד' 8 מנות

**בצק עלים**

**8 מנות פילה סלמון אישיות**

**מלח ופלפל**

**בצל קטן, קצוץ דק**

**2 כפות שמן זית**

**סלסלת פטריות טריות, קצוצות גס**

**2 כפות חרדל דיז'ון**

**ביצה טרופה למריחה**

רוצים מניחים עליו את צורות הבצק ומורחים גם אותן. אופים בחום של 220 מעלות 15-18 ד', עד שהבצק זהוב. מוציאים ומגישים.

מכינים את המלית: מטגנים את הבצל עם שמן הזית למשך כעשר ד' על אש בינונית, מערבבים מידי פעם. מוסיפים את הפטריות הקצוצות, מתבלים במלח ופלפל וממשיכים לטגן על אש גבוהה עד שכל הנוזלים מתאדים. פותחים את הבצק וחותכים למלבנים בגודל כפול מהפילה. מניחים פילה אחד על מלבן בצק, מורחים על שכבה של חרדל, מתבלים במלח ופלפל ומפזרים שכבה נאה של תערובת פטריות. סוגרים את הבצק מעל הדג בעדינות ומהדקים בצדדים. בעזרת סכין חדה יוצרים חור עגול במרכז הבצק לשחרור נוזלים. אם רוצים ניתן לחתוך צורות של פטריה, דג, פרח או כל צורה אחרת לקישוט. מורחים את הבצק בביצה הטרופה ואם



## קראנצ' שמרים, תרד וגבינה

מאקאן וצמח שמרים בצורה אפסטר לנשות מאפרי שמרים וצמח מאווי. מאפרי המיוחד ולצמח המפיקטי וצמח המפיקטי מיריית. אפס לא משיגים גיד קפוא נמן ארישנים בצורה של עלי הסלק. דרגת קושי: בינונית זמן אפיה: 30 ד' 10-12 מנות

**לבצק:**

**רבע קילו קמח**

**100 גר' חמאה רכה**

**ביצה אחת**

**חצי כפית מלח**

**20 גר' שמרים טריים**

**למלית:**

**2 כוסות תרד קפוא ( או 2 חבילות עלי סלק ללא הגבעולים)**

**250 גר' גבינה צפתית**

**100 גר' גבינת ברי או גבינת קאשקבל**

**200 גר' גבינת מוצרלה**

**4 שיני שום כתושות**

**2 כפות חמאה**

**2 ביצים**

**2 כפות קמח**

לרולדה בעדינות. בעזרת סכין משוננת או חדה חוצים את הרולדה במרכזת וכורכים את שתי הרצועות זו סביב זו כמו צמה. משמנים תבנית אינגליש קייק מאורכת במעט חמאה רכה או שמן ומניחים עליה את הקראנצ'. מתפחים עוד כעשרים ד' ואופים בחום של 180 מעלות למשך 30 ד', או עד שהמאפה זהוב. לפני ההגשה פורסים ומגישים.

מכינים את הבצק: שמים את כל החומרים בקערה או במיקסר ומעבדים לקבלת בצק אחיד, חלק ורך. מעבדים עוד 3-4 ד' ומצפים במעט שמן למנוע הדבקות. מתפחים בקערה מכוסה בניילון או מגבת לחה. מתפחים כשעה. מכינים את המלית: במחבת רחבה מזהיבים את החמאה והשום כדקה או שתיים. מוסיפים את התרד ומבשלים כחמש ד', מערבבים מידי פעם, עד שהנוזלים מתאדים. מסירים מהאש, מעבירים לקערה ומוסיפים את כל הגבינות. מוסיפים את הביצים והקמח ומתבלים במלח ופלפל.

מרדדים את הבצק לעלה גדול בעובי חצי ס"מ. מורחים על כל העלה את המלית. מגלגלים

## פאי בצל חלבי

הבצל כאן הוא מקומה של כל המתיקות שיש לה. טעמו נהיה מתוק ורענן והפאי הזה  
הקלאסי הוא פשוט נהדר.

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 20+30 ד' כעשר מנות

לבצק הפריך:

2 כוסות קמח תופח

100 גר' חמאה רכה

ביצה אחת

מעט מלח

4 כפות מים קרים

למלית:

6 בצלים קלופים וחתוכים לעיגולים (רצוי תערובת של לבן, סגול וצהוב)

4 כפות שמן זית

רבע כפית אורגנו

3 גבעולי בצל ירוק קצוצים גס

1 חבילה שמנת מתוקה (220 מ"ל)

2 ביצים

מלח ופלפל

מניחים עליו ניר כסף וממלאים את התבנית בשעועית או חומוס כדי שישמשו משקולת. אופים בחום של 180 מעלות כ-20 דקות, מוציאים ומסירים את ניר הכסף ושומרים אותו לשימוש נוסף. יוצקים פנימה את המלית ומחזירים לתנור לכשלושים דקות או עד שהמלית זהובה וקפיצית למגע. מוציאים, ממתינים כחמש דקות, פורסים למשולשים ומגישים.

מכינים את הבצק: שמים במעבד מזון, מיקסר או קערה את הקמח והחמאה ומעבדים לפירורים אחידים. מוסיפים את שאר החומרים ומעבדים מעט ככל האפשר רק עד לקבלת כדור בצק. עוטפים את הבצק בניילון ומקררים כחצי שעה. בינתיים מכינים את המלית: שמים את השמן והבצלים במחבת, מביאים לרתיחה ומנמיכים לאש בינונית. מטגנים ומערבבים מידי פעם במשך כרבע שעה, עד שהבצל מתרכך ומזהיב מעט. מוציאים מהאש, מצננים מספר דקות ושמים בקערה. מוסיפים את השמנת, הביצים, האורגנו, הבצל הירוק, מלח ופלפל. מרדדים את הבצק לעלה בקוטר 30 ס"מ ועובי שליש ס"מ. מגללים את העלה חזרה על המערוך ומניחים את הבצק תוך כדי גילגולו מעל תבנית פאי בקוטר 26 ס"מ.

## פאי פטריות וכרישה מופלא

צ'יזו האמאן האמצעי שלי. מרד השבועות אני גאה מאד להגיש את הפסטידה הזו שתמיד, אני יודעת, תולק בלא להתייב פיו. פשוט מרדז שמוחבים שלי ויקח טוויקס כאלו וחדר זס המצק הפסיק ושמתי - מתקבלת חגיגה אמיתית.

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 20+30 ד' כעשר מנות

לבצק:

2 כוסות קמח תופח

100 גר' חמאה רכה

ביצה אחת

4 כפות מים

קמצוץ מלח

למלית:

סלסלת פטריות שמפיניון טריות (250 גר')

4 גבעולי כרישה ללא העלים הירוקים

שמן לטיגון

חב' שמנת מתוקה (220 מ"ל)

2 ביצים

2 כפות פטרוזיליה קצוצה (לא חובה)

את הפטריות לפרוסות בעובי ס"מ. במחבת גדולה מטגנים את הכרישה כעשר דקות עד שהיא מתרככת. מעבירים לקערה, מחממים שוב מעט שמן במחבת ומחכים עד שהשמן יעלה עשן. מוסיפים את פרוסות הפטריות, מתבלים במלח ופלפל ומטגנים תוך כדי ערבוב 5-6 דקות עד שכל הנוזלים יתאדו והפטריות יזהיבו מעט. מעבירים לקערה ומצננים 2-3 ד'. מוסיפים את השמנת המתוקה, הביצים, מלח ופלפל ופטרוזיליה קצוצה אם רוצים. מערבבים את הכל ויוצקים לתוך קלתית הבצק האפויה חלקית. מחזירים חזרה לתנור ואופים כשלושים דקות או עד שפני הפשטידה זהובים והיא קפיציית למגע. מוציאים, מצננים כחמש דקות ופורסים למשולשים.

מכינים את הבצק: שמים בקערה, מעבד מזון או מיקסר את הקמח והחמאה ומעבדים לפירורים אחידים. מוסיפים את שאר החומרים ומעבדים מעט ככל האפשר רק עד לקבלת כדור בצק. עוטפים את הבצק בניילון ומקררים כחצי שעה. מרדדים את הבצק לעלה בקוטר 30 ס"מ ועובי שליש ס"מ. מגלגלים את העלה חזרה על המערוך ומניחים את הבצק תוך כדי גילגולו מעל תבנית פאי בקוטר 26 ס"מ. מניחים עליו ניר כסף וממלאים את התבנית בשעועית או חמוס כדי שישמשו משקולת. אופים בחום של 180 מעלות כ-20 דקות, מוציאים ומסירים את ניר הכסף ושומרים אותו לשימוש נוסף. בינתיים מכינים את המלית: חותכים את עלי הכרישה לאורך ומנקים אותם. פורסים לחצאי עיגולים בעובי ס"מ. פורסים



## מאפה תרד, תפוחי אדמה ופטירות מוקרם

צורה פטרייה ללא בצק מאפה טעמים וניחוחות מוקרמת ביטלם לכן ומצופה בפיכוכי לחם  
בסבלנות את הספס צרה הינה אחד האריטוס וכל מי שטעם - המאפה.

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 35-40 ד' כעשר מנות

500 גר' תרד טרי

בצל גדול קצוץ

שמן לטיגון

250 גר' פטריות שמפיניון טריות (סלסלה)

4 תפוחי אדמה בינוניים קלופים וחתוכים לקוביות בעובי ס"מ

4-5 עגבניות מיובשות (לא הכרחי)

לרוטב:

50 גר' חמאה

6 כפות קמח

חב' שמנת מתוקה (220 מ"ל)

כוס וחצי חלב (320 מ"ל)

4 כפות גבינה צהובה מגוררת

חצי כוס פירורי לחם

מוסיפים את הקמח ומערבבים כדקה. מוסיפים תוך כדי בחישה מתמדת את השמנת (בזירות לאט לאט כדי שלא יוצרו גושים) ולאחר מכן את החלב. ממשיכים לבשל תוך כדי בחישה עד שהרוטב מגיע לרתיחה ומסמיך. מוציאים מהאש, מוסיפים את הגבינה הצהובה ומתבלים במלח ופלפל. מערבבים היטב ומוסיפים 2/3 מהרוטב לקערה עם הירקות. מערבבים את הכל היטב, טועמים ומתקנים תיבול. משמנים תבנית בינונית בגודל 20 על 30 ס"מ ויוצקים פנימה את תערובת הירקות. בעזרת כף מורחים מלמעלה את שארית הרוטב הנותרת בצורה אחידה ככל האפשר. מפזרים מלמעלה את פירורי הלחם בצורה אחידה ואופים בחום של 180 מעלות 35-40 ד', עד שפני הפשטידה זהובים והיא קפיצית למגע.

מרתחים מי מלח בסיר גדול ומבשלים את התרד כשלוש דקות. מסננים את התרד, שוטפים ומצננים מתחת למי ברז וסוחטים היטב. קוצצים את התרד ושמים בקערה. במחבת גדולה מחממים שמן ומוסיפים את הבצל. מטגנים ומערבבים עד שהשמן רותח, מנמיכים את האש ומטגנים כחמש דקות עד שהבצל שקוף. מעלים שוב את האש ומוסיפים את הפטריות. מתבלים במלח ופלפל ומערבבים. מטגנים את הפטריות 6-7 ד' עד שכל הנוזלים התאדו והפטריות הזהיבו קלות. מסירים מהאש ומעבירים לקערה עם התרד. מוסיפים לקערה גם את קוביות תפוחי האדמה ואם משתמשים בעגבניות מיובשות קוצצים אותם גס ומוסיפים לקערה. מכינים את הרוטב: בסיר או מחבת עמוקה ממיסים את החמאה.



## שבלולי שק"ם עם גבינה ופטירות

בצק שק"ם מוכב ומלושה דבביק: שמנו קמח ומגלינה שאלנינו כמין נהפוך אמר ארמאלי.  
כאן במלח קלמסל של גבינה ופטריות - גונג דלבי אמני!

דרגת קושי: קלה פלוס זמן אפיה: 20 ד' 10-12 שבלולים

3 כוסות קמח (אפשר מלא)

גביע שמנת חמוצה

200 גר' חמאה רכה

מעט מלח

למלית:

200 גר' גבינה מלוחה או צפתית מגוררת

100 גר' גבינה צהובה או מוצרלה מגוררת

ביצה אחת

כף קמח

סלסלת פטריות אחת

2 כפות שמן זית

מלח ופלפל

ביצה טרופה ושומשום לזרייה

מרדדים על משטח מקומח את הבצק לעלה בעובי חצי ס"מ. פורסים לרצועות בעובי 10 ס"מ. מניחים על רצועה אחת פס של מלית לכל אורך הפס. מגלגלים לרולדה ומסובבים אותה לשבלול. מעבירים לתבנית התנור מרופדת בניר אפיה. מכינים באותה צורה את כל השבלולים. מורחים בביצה טרופה, מפזרים שומשום ואופים בחום של 200 מעלות למשך 20 ד', או עד שהמאפים זהובים.

מכינים את הבצק: שמים בקערה את הקמח והחמאה ומעבדים לפירורים אחידים. מוסיפים את השמנת והמלח ומעבדים שוב עד לקבלת בצק אחיד ורך. שומרים במקרר לחצי שעה. בינתיים מכינים את המלית: פורסים את הפטריות לפרוסות. מתממים שמן במחבת ומטגנים את הפטריות עד שהן מזהיבות. מסירים מהאש, מעבירים לקערה ומוסיפים את הגבינות המגוררות, ביצה וקמח. מתבלים במלח ופלפל. מערבבים הכל יחד.



## פאי חלב בלקני

פאי זשיי בלאו ביז מיקס זאק ואלזיס באוואנד.

דרגת קושי: בינונית זמן אפיה: 15+40 ד' 12 מנות

**לבצק:**

**2 כוסות קמח**

**חצי כוס סוכר**

**200 גר' חמאה חתוכה לקוביות**

**ביצה אחת**

**חלמון להברשה**

**למלית:**

**כוס חלב**

**גביע שמנת מתוקה**

**4 ביצים**

**כוס כור**

**כפית תמצית וניל**

**לציפוי: 4 כפות סוכר חום**

התחתית. אופים בתנור למשך 5 ד' נוספות ומצננים. מנמיכים את התנור לחום של 140 מעלות.

מכינים את המלית: מערבבים את כל חומרי המלית לתערובת אחידה, יוצקים לתוך הקלתית ואופים למשך 40 ד'. מוציאים ומצננים למשך מספר שעות. לפני ההגשה זורים את הסוכר החום על העוגה וממיסים אותו לקראמל בעזרת מבער ביתי או מתחת לגריל חם למשך מספר ד', עד שהוא נמס.

מכינים את הבצק: מעבדים את הקמח, הסוכר והחמאה לפירורים אחידים. מוסיפים את הביצה ומעבדים לקבלת פירורים לא אחידים. מהדקים על תבנית פאי בקוטר 24 ס"מ את פירורי הבצק כך שיצפו את כל התחתית ומעט מהשוליים. מעבירים למקפיא לרבע שעה.

מחממים את התנור לחום של 180 מעלות. מניחים על הבצק ניר כסף ועליו שעועית או חומוס יבש כמשקולת. אופים למשך 8 ד'. מוציאים, מצננים ומורחים חלמון על



## כדורי גבינה "הפתעה" מצופים שוקולד

את הממתק המיוחדא הפניא אפסי אנון לפי טאמאכו כא אודא ודימאמאקא ראאכאזאבא ז'אנו. ז'א אמא  
אזאקא ב'צ'אפ'א אומאד'א אבאמאאבאן אבאא ז'א מ'אט'א ק'אק'א ש'אנו נ'אן אנוז'א אא הי'שאפ'אדי'א.  
דרגת קושי: בינונית כ-20 כדורי גבינה

**לכדורים:**

**2 פסי ביסקוויטים בהירים**

**גביע גבינה לבנה 5 אחוז (250 גר')**

**גביע שמנת חמוצה 200 גר'**

**2 כפות פודינג אינסטנט וניל**

**חצי כוס סוכר**

**2 ממתקי פסק זמן**

**לציפוי:**

**200 גר' שוקולד מריר**

**200 גר' שוקולד לבן**

**200 גר' שוקולד חלב**

**3 כפות שמן**

על משטח קלקר או מניחים אותו מעל הכיור החלבי עם משהו שיתפוס אותו וימנע ממנו ליפול. מכינים באותה צורה שליש מהכדורים. ממיסים את השוקולד החלבי באותה צורה ומצפים שליש נוסף מהכדורים. לבסוף ממיסים את השוקולד הלבן וגם איתו מצפים את יתרת הכדורים. ניתן לפזר על השוקולד לפני שהוא מתקשה סוכריות צבעוניות, אגוזי ברס או לקשט בעזרת פסי שוקולד מומס.

מרסקים את הביסקוויטים לפירורים ומעבירים לקערה. מוסיפים הגבינה הלבנה, השמנת, הפודינג והסוכר. מערבבים את הכל ומעבדים לכדורים. שוברים את פסק הזמן לקוביות וחותכים כל קוביה לרבע. טומנים במרכז כל כדור חתיכת פסק זמן ומעבירים למקרר לחצי שעה.

שוברים את השוקולד המריר לקוביות וממיסים אותו במיקרו או בסיר כפול על אדים עם כף שמן עד שהוא נמס. נועצים שיפוד בכדור גבינה אחד וטובלים אותו בשוקולד המומס. תוקעים את השיפוד



## עוגות גבינה אישיות עם מקופלת

את היוצאת האישית המקסימלית האללה מכינים בגבינה אחידה וגסול וקטלוג מתולדה מקצפת וע  
זיוונים. כגון הממלך 4 אפסליון אלה וע קצת רמון און סוף לזפיון המתאונים. אלה צפיון אל  
מאנו גס לל אמת מהיוצאת העלולת שלנו קודם...

זמן הכנה: 30 ד' | זמן אפיה: 20+40 ד | 6 מנות אישיות או תבנית אחת בקוטר 24 ס"מ

לבצק:

2 כוסות קמח

100 גר' חמאה

ביצה אחת

שקית סוכר וניל

קמצוץ מלח

4 כפות מים קרים

למלית:

250 גר' גבינה 5 %

רבע כוס שמנת מתוקה (60 מ"ל)

שליש כוס סוכר

ביצה אחת

75 גר' שוקולד לבן מומס

2 כפות קורנפלור

לציפוי:

גביע שמנת מתוקה

2 שקיות סוכר וניל

6 אפרסקים משומרים או

חצי כוס ריבת חלב או

50 גר' פרוסות שקדים מולבנים או

3 יח' ממתק שוקולדה מקופלת

מכינים את הבצק: מערבבים בקערה, מיקסר או מעבד מזון את הקמח והחמאה לקבלת פירורים אחידים. מוסיפים את שאר החומרים ומעבדים מעט ככל האפשר רק עד לקבלת כדור בצק. עוטפים בניילון ומעבירים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לעלה בעובי חצי ס"מ ומשטחים אותו בשש תבניות בקוטר 5 ס"מ או בתבנית פאי בקוטר 24 ס"מ. מעבירים למקפיא לעשר דקות ואופים בחום של 180 מעלות כעשרים דקות או עד שהבצק מזהיב. מכינים את המלית: מערבבים במיקסר את כל חמרי המלית עד לקבלת תערובת אחידה. יוצקים את המלית על הבצק ואופים עד שהמלית מתייצבת, 30-40 ד'. מצננים.

מכינים את הציפוי הנבחר: מקציפים את השמנת המתוקה עם סוכר הוניל עד לקבלת קצפת יציבה. אם בחרתם באחד הציפויים פרט לריבת החלב- מניחים שכבה נאה של קצפת על כל עוגה אישית. לאפרסקים: מקשטים בפרוסות אפרסקים מסודרים בצורה נאה מעל הקצפת. (אפשר גם לצקת גלי מלמעלה למי שרוצה עוד יותר להשקיע). את פרוסות השקדים מזהיבים ומפזרים מלמעלה בצורה נאה. את השוקולדה המקופלת מפוזרים בצורה לא אחידה ונאה ומפזרים על העוגות. לציפוי ריבת החלב: מערבבים את הקצפת עם ריבת החלב, מכניסים לשק זילוף עם פיית כוכב ומזלפים בצורה נאה על העוגות.



## שוקופלת מרשמלו - המשקה המושלם לשבועות

אם בחרתם לשתות משקה מרשמלו - הנה המשקה הטוב ביותר לבריאות ולטעם.

דרגת קושי: קלה 6 כוסות משקה

6 מקופלת מיני

12 יחידות מרשמלו

ליטר חלב

1 חבילת שמנת מתוקה

2-3 כפות קקאו לפי הטעם

לתוך הכוסות ומערבבים עד שהמקופלת נמסה. לאחר מכן מוסיפים 2 מרשמלו לכל כוס ונותנים לילדים לשתות ולראות איך המרשמלו נמס לתוך הכוס שלהם.

שמים בסיר את החלב והשמנת ומביאים לרתיחה, מוסיפים 2-3 כפות קקאו. שמים ב-6 כוסות את המקופלת. כשתערובת החלב רותחת יוצקים אותה

## עוגת גבינה עם עוגיות לוטוס וקרם לוטוס

הקרב וריציות נתיב אולרה מודנת לו טוג דלואי של קבאלה קל כל כק להפנה ולצית להפלא.

דרגת קושי - קל 12 מנות

חבילת עוגיות לוטוס

1/2 כוס חלב

למלית הגבינה:

500 גרם גבינה לבנה

גביע שמנת חמוצה

2 גביעי שמנת מתוקה

כוס סוכר

לקרם:

כוס ממרח לוטוס

1/3 כוס חלב

שארית הקרם ולבסוף את שארית מלית הגבינה. מפוררים או טוחנים במעבד מזון חלק מהעוגיות שנשארו ומפזרים על הגבינה שכבה של פיזורי עוגיות. מעבירים להקפאה לשעתיים ומחזירים למקרר. לפני ההגשה פורסים ומגישים.

טיפ: ניתן להוסיף קרם פירות יער - התוצאה טעימה מאוד.

מערבבים בסיר חצי כוס פירות יער קפואים, חצי כוס סוכר, חצי כוס מים וכף מיץ לימון, מביאים לרתיחה, מבשלים 3 דקות ומסירים מהאש. שומרים במקרר.

מכינים את המלית: מקציפים את השמנת המתוקה עם הסוכר עד לקבלת קצפת יציבה. מוסיפים את הגבינה והשמנת החמוצה ומערבבים בעדינות. מכינים את הקרם: מערבים את ממרח הלוטוס עם החלב. מרכיבים את העוגה: טובלים את העוגיות בחלב ומסדרים בתבנית אינגליש קייק שכבה ראשונה של עוגיות. מורחים על העוגיות שכבת קרם ויוצקים שליש ממלית הגבינה. מסדרים שכבה נוספת של עוגיות, מורחים עליה שליש נוסף מכמות הקרם ושליש נוסף ממלית הגבינה. מסדרים שכבה אחרונה של עוגיות, את



## עוגת גבינה בציפוי קרם טופי שוקולד

כאלוהי, יש לך סוגי קלאסיים של עוגת גבינה - זו בסיס גבינה לבנה בלילה וגסיס גבינה שמתי. לקדם הטופי מנאליה המיוחדת וזאת העגינה הראלניקאמ. קדם הטופי מקבל מריחא מוצאת מהקבלאט ומשלים את טעמה הישיר והקלופני של העוגה.

דרגת קושי: בינונית זמן אפיה: שעה ורבע 12 מנות

לבצק:

כוס פירורי עוגיות

50 גר' חמאה מומסת

ספריי שמן לפי הצורך

למלית:

750 גר' גבינת שמנת

4 ביצים

כוס סוכר

כפית תמצית וניל

גביע שמנת חמוצה 200 מ"ל

לציפוי:

חצי כוס סוכר

גביע שמנת מתוקה

100 גר' שוקולד מריר, שבור לקוביות

ורבע, עד שעיגול פנימי בעוגה עדיין יהיה רוטט. מכבים את התנור ומצננים את העוגה. מוציאים ומקררים 24 שעות. מכינים את הציפוי: במחבת חלבית יוצקים את הסוכר ומבשלים תוך כדי השגחה מתמדת, עד שהסוכר נמס והופך לקראמל. מוסיפים בזהירות את השמנת המתוקה, נותנים לקראמל לבעבע ומבשלים עוד 2-3 ד', עד שכל הקראמל נמס והופך לקרם אחיד ומבעבע. מוסיפים בזהירות את קוביות השוקולד וממשיכים לבשל ולנענע בעדינות את המחבת עד שהשוקולד נמס והכל מתאחד לקרם. יוצקים את הקרם על העוגה. ניתן למרוח שכבה אחידה של קרם או לזלף אותו בעזרת כף למראה לא אחיד

מחממים תנור לחום של 160 מעלות. מכינים את הבצק: מערבבים את הפירורים עם החמאה. מרפדים תבנית עגולה קפיצית בקוטר 22 ס"מ בניר אפיה, מרססים אותה במעט ספריי שמן ומניחים עליו את הפירורים בצורה אחידה ומהודקת. מעבירים למקפיא. מכינים את המלית: מערבבים בקערה את הגבינה, הביצים, הסוכר, הוניל, והשמנת החמוצה לקרם אחיד. מוציאים את התחתית ויוצקים עליה את תערובת הגבינה. מצפים בשכבה כפולה של ניר כסף את העוגה מבחוץ ומניחים בתוך תבנית בינונית. מעבירים לתנור ויוצקים בזהירות מים רותחים לתבנית החיצונית כך שהעוגה מוקפת במים עד לחצי מגובהה. אופים שעה



## עוגת גבינה בציפוי פירות יער ושמנת

את עוגת הגבינה הקלאסית מוסיפים בציפוי צמחוני ואזים במיוחד של פירות יער ושמנת מתוקה.

דרגת קושי: בינונית זמן אפיה: שעה 12 מנות

לבצק:

כוס וחצי קמח

100 גר' חמאה רכה

ביצה אחת

2 שקיות סוכר וניל

למלית:

750 גר' גבינה לבנה 9%

5 ביצים מופרדות

2 כפות קמח

3/4 כוס סוכר

כפית תמצית וניל

לציפוי:

2 כוסות תערובת פירות יער קפואים

4 כפות סוכר

חצי חבילת שמנת מתוקה

בזהירות את הקצף לתוך תערובת הגבינה יוצקים על הבצק את תערובת הגבינה ואופים בתנור שעה. מכבים את התנור ולא פותחים את הדלת. משהים את העוגה עוד כעשר דקות בתוך התנור, מוציאים, מצננים ומעבירים למקרר.

מכינים את הציפוי: שמים את כל החומרים בסיר קטן, מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים חמש ד'. מצננים מעט, יוצקים על העוגה ומקררים עוד כשעה לפני ההגשה.

מכינים את הבצק: מערבבים יחד את הקמח והחמאה עד לקבלת פירורים אחידים. מוסיפים את הביצה וסוכר הוניל ושלוש כפות מים. מעבדים עד לקבלת כדור בצק. משטחים אותו על תבנית לתבנית משומנת בקוטר 26 ס"מ ואופים בחום של 180 מעלות 10-15 ד', עד להזהבה. מוציאים ומצננים מעט. מכינים את תערובת הגבינה: מפרידים את הביצים. מערבבים את החלמונים עם כל יתר החומרים פרט לסוכר. מקציפים את החלבונים לקצף יציב, מוסיפים בהדרגה את הסוכר ומקציפים עוד כדקה. מקפלים



## בורקס גבינות

כמה אלהימי את הבורקס של הילדים הלבן השוק הוא הינה חוצרה את הבורקס לבואה, מפני הפניו היצרי קלה ומתה בולח ופלא וולל את הבורקס יפה מכא צר. הבורק הסיב-פסיק יחד עם היצרה החזמה מליבנת העביות לבוביק או זה היוק בולח מיוחד במינו ולמית שביית לא כל כך קל לשחזר את - הינה כל אופן כמה דוגמאות לבוביק בימי טוב וטוב.

זמן הכנה: 30-40 ד' זמן אפיה: 20 ד' כשלושים יחידות

במילוי תערובת גבינות

לבצק:

100 גר' חמאה רכה

2/3 כוס מים חמים

חצי גביע שמנת חמוצה או לבן

רבע כוס שמן

חצי ק"ג קמח

למלית:

200 גר' גבינה צפתית או מלוחה מפוררת

250 גר' גבינה לבנה 9% או 5%

100 גר' גבינה צהובה מגוררת

ביצה אחת

מלח ופלפל

לציפוי:

חלמון אחד מהול ב-2 כפות מים

שומשום

מלית. סוגרים ומהדקים היטב את השוליים. מניחים את הבורקס על תבנית התנור מרופדת בניר אפיה ואת שאריות הבצק מוסיפים לבצק הבא. כך מכינים את כל הכמות. מורחים את הבורקס בחלמון ומפזרים שומשום בנדיבות. אופים בחום של 180 מעלות כעשרים ד' או עד שהבצק מזהיב.

מכינים את הבצק: במיקסר, במעבד מזון או בקערה גדולה לשים את כל החמרים יחד עד לקבלת בצק חלק ואחיד. מכסים בניילון ומקררים כשעה. אפשר גם להכין יום קודם או מספר ימים קודם ולהקפיא. מערבבים את כל חומרי המילוי למלית אחידה, טועמים ומתקנים תיבול. מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים לעלה דק ככל האפשר. בעזרת כוס שתייה קורצים עיגולים ומניחים בכל עיגול כפית של

## בורקס במילוי חצילים ובולגרית

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 20 ד' 20 יח'

לבצק:

3 כוסות קמח

200 גר' מרגרינה או חמאה רכה

כף חומץ

2 כפות שמן

3/4 גביע לבן או יוגורט (120מ"ל)

למלית:

2 חצילים ארוכים ודקים

250 גר' גבינה בולגרית מפוררת

ביצה אחת

מלח ופלפל

לציפוי:

ביצה טרופה

שמים בקערה, במיקסר או במעבד מזון את הקמח והמרגרינה ומעבדים לפירורים. מוסיפים את שאר החומרים ומעבדים לבצק רך וחלק. מעבירים למקרר לחצי שעה. בינתים עוטפים את החצילים בשתי יריעות ניר כסף וקולים על האש במשך 10-15 ד', ומידי פעם הופכים מצד לצד עד שהחציל רך כולו. מצננים מעט, מסירים את ניר הכסף, חוצים את החצילים ומוציאים את בשר החצילים בעזרת כפית. קוצצים את בשר החצילים ומעבירים לקערה. מוסיפים את הגבינה הבולגרית והביצה ומתבלים במעט מלח ופלפל, טועמים ומתקנים תיבול. מחלקים את הבצק ל-4 ומרדדים כל חלק למלבן ארוך בגודל 10 על 50 ס"מ בערך. מניחים רבע מהמלית לאורך העלה ומגלגלים לרולדה דקה. חותכים את הרולדה לחמש פסים ומגלגלים כל פס לשבלול. מעבירים לתבנית מרופדת בניר אפיה ואופים בחום של 180 מעלות כעשרים דקות.

### במילוי תרד, שום וגבינת ריקוטה

מי שלא משיג גבינת ריקוטה יכול לקחת 2 חב' גבינה לבנה, לייבש אותם בתוך חיתול בד כמוסבר בפרק הגבינות במשך כארבע שעות ולהשתמש בהם.

זמן הכנה: 30 ד' זמן אפיה: 20 ד' כעשרים יחידות

כמות בצק כמו במתכון הקודם

למלית:

חצי ק"ג תרד טרי

3 שיני שום פרוסות לעיגולים

50 גר' חמאה

250 גר' גבינת ריקוטה המפוררת

מלח ופלפל

2 ביצים





ומורידים מהאש. מעבירים לקערה ומוסיפים את הגבינה המפוררת ושתי ביצים טרופות. מערבבים ומכינים את הבורקס: מחלקים את הבצק ל-4 ומרדדים כל חלק למלבן ארוך בגודל 10 על 50 ס"מ בערך. מניחים רבע מהמלית לאורך העלה ומגלגלים לרולדה דקה. חותכים את הרולדה לחמש פסים ומגלגלים כל פס לשבלול. מעבירים לתבנית התנור מרופדת בניר אפיה ואופים בחום של 180 מעלות כעשרים דקות.

מכינים את הבצק כמוסבר במתכון הקודם ומעבירים למקרר. מרתיחים מי מלח בסיר גדול ומבשלים את התרד למשך שלוש דקות. מסננים ושוטפים מתחת לזרם המים הקרים עד שהתרד מתקרר כדקה. סוחטים היטב את התרד וקוצצים. במחבת גדולה שמים את החמאה ושיני השום ומטגנים על אש נמוכה 4-5 ד'. מוסיפים את התרד הקצוץ, מערבבים ומתבלים במלח ופלפל. מטגנים שלוש דקות תוך כדי ערבוב



## בורקס מהיר הכנה

המתכון הזה פשוט ומצליח מאוד ומתאימה מתכון "דיטוכס" אידיאלי, שילדים מאוד אוהבים. מתווה הצדד הוא שבאמת אפשר להשתמש בכל מה שיש במקפיז ולנוץ שאביא. אפשר כמובן לזמן מילויים ימי מוכנים ומסוככים, גם פלאיז, גם בליט וכן הלאה וזה יהיה מאוד טעים כקצת פחות מדי.

זמן הכנה: 10 דקות זמן אפיה: 15 דקות

**בצק עלים**

**חב' גבינה לבנה 250 גר'**

**חב' גבינה מלוחה 250 גר'**

**4 כפות גבינה צהובה מגוררת**

**שן שום כתושה**

**מלח ופלפל**

**ביצה למריחה ושומשום**

בביצה ומפזרים שומשום. מחממים תנור לחום של 200 מעלות ואופים את הבורקס עד שהוא מזהיב, כרבע שעה. מגישים חם. (אפשר להקפיא את הבורקס כאשר הוא עדיין לא אפוי, או לאחר האפיה.) אפשר כמובן להשתמש בכל אחד מהמילויים שמופיעים כאן.

מערבבים יחד את הגבינות והשום ומתבלים במלח ופלפל. מרדדים את הבצק למלבן ארוך וצר, בעובי של 4 ס"מ בערך. מניחים פס ארוך של מילוי לאורך כל העלה ומגללים לרולדה דקה. חותכים את הרולדה לפסים באורך של כ-15 ס"מ ומגללים כל פס לצורת שבלול. מניחים את השבלולים על תבנית של תנור מרופדת בנייר אפיה בתבנית. מורחים



להצטרפת לשיטת המשובה של המינהל ולקבל מידע וזיהויים ישיבה אמיל שלכם  
נא שילחו בקשת הצטרפות לכתובת: [5302727m@gmail.com](mailto:5302727m@gmail.com)