

ספר השוקולד



איך מכינים שוקולד- מיקי

קונים כמות של פולי קקאו קלופים ושבורים לחתיכות שנקרא באנגלית coca nibs קולים את הפולים בתנור 180 מעלות ל-10 עד 15 דקות את הפולים חמים להכניס לבלנדר ולהפעיל במהלך הריסוק יש "לעזור" לבלנדר ולערבב את הפולים בעזרת כפית, לפעמים אפילו 10 פעמים. אחרי התהליך שיארך כמה דקות תזכו לראות את הפלא, הפולים יהפכו לנוזל. תיאורטית כבר אפשר להכניס את הנוזל לתבנית ולחכות שהוא יתקשה (ואז יהיה שוקולד 100 אחוז מוצקי קקאו שהוא מאוד מר). אבל אפשר: לטמפרר את השוקולד ע"י חימום השוקולד והוספת שוקולד מריר. אפשר להוסיף אבקת סוכר לבלנדר.

אפשר להרתיח מים וסוכר עד השלב שיצאו כל הנוזלים (שנקרא בלע"ז HARD CRACK) ולהוסיף את הסיורפ לבלנדר. בתהליך זה רצוי להשתמש במד-חום סוכר: צריך להרתיח (בסיר קטן) כוס סוכר +חצי כוס מים ולבשל עד שהמדחום מגיע לדרגת 300-310 F HARD CRACK פארנהייט. כשהסוכר מגיע לטמפרטורה הזאת הוא כבר איבד את כל הנוזלים ואז אפשר להוסיפו לשוקולד.

פולי קקאו כבר מכילים בערך 50% חמאת קקאו ולכן לא צריך להוסיף חמאת קקאו לשוקולד שמכילים בבית. תהליך החימום בתנור ממיס את חמאת הקקאו שנמצא בפולים (חמאת קקאו הופכת ממוצק לנוזל ב-40 מעלות בערך) וכך כאשר שמים את הפולים החמים בבלנדר הם נהפכים לנוזל. בתהליך הקירור הם נהפכים מחדש שוב למוצק וכך יש שוקולד.

מרק שוקולד-נורה

מתכון למרק שוקולד- קל להכנה ומתאים גם לחורף וגם לקיץ. בחורף מגישים חם ובקיץ קר:
200 מ"ל שמנת מתוקה
360 מ"ל חלב
500 גרם שוקולד חלב
מעט וויסקי
תבלינים: ציפורן, קינמון וג'ינג'ר יבש טחון.

מביאים לרתיחה את השמנת עם החלב. מורידים מהאש ומוסיפים את השוקולד בתנועות ערבוב עד להמסתו. מוסיפים את התבלינים לפי הטעם ואת הוויסקי. מגישים חם או קר עם שני טראפלים אחד לבן ואחד שחור ומקל קינמון לקישוט.

עוגות שוקולד חמות.

עוגת שוקולד חמה- מיקי שמו- גלית

(מהתכנית של אודטה.)

חומרים לתבנית ביתית בקוטר 26 ס"מ:
250 גרם שוקולד מריר
250 גר" חמאה
300 גרם סוכר
6 ביצים
1 כפית תמצית וניל
120 גרם קמח

יש להמיס את השוקולד המריר למשך 2 דקות במיקרוגל. לאחריו יש להמיס את החמאה למשך דקה במיקרוגל וליצוק לקערת השוקולד המומס ולערבב עד קבלת עיסה אחידה. יש להקציף את הביצים, הסוכר והווניל במהירות גבוהה במיקסר במשך 4 דקות עד קבלת תערובת תפוחה ובהירה. את השוקולד והחמאה עש לקפל פנימה לתערובת התפוחה של הביצים המוקצפות ולאחר מכן לסנן פנימה את הקמח ולהמשיך בתנועות קיפול בעזרת מרית עד קבלת מירקם אחיד. יש לרפד בנייר אפייה את התבנית וליצוק את התערובת לתוכה. לאפות בטמפ' 180 מעלות במשך כ- 40 דקות. לציפוי: להמתין שהעוגה תתקרר ולהכניסה למקרר למשך כשעה

1 מיכל שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד מריר

מחממים שמנת מתוקה עד כמעט רתיחה (80%) ויוצקים לתוך קערה שבתוכה 250 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות. מערבבים עד המסה מוחלטת של השוקולד וקבלת תערובת חלקה. משהים כ- 30 דקות בטמפ' החדר הופכים את העוגה כך שהחלק העליון הופך להיות הבסיס. מניחים אותה ע"ג רשת כשמתחת ישנה תבנית אפייה. בעזרת מצקת יוצקים את הציפוי מסביב לעוגה עד שהעוגה מכוסה בדפנות ובחלקה הגבוה.

פונדנט / עוגת שוקולד חמה- זוטא

לכמות של כ- 18-16 קוקוטים (כלים אישיים חד פעמיים):
400 גר" שוקולד מריר
400 גרם חמאה
13 ביצים (!) מס" 3
280 גר" סוכר
320 גרם קמח
15 גרם אבקת אפייה

ממיסים מעל בין-מארי חמאה, שוקולד וסוכר. מוסיפים ביצים ובוחשים באופן נמרץ. מאחדים קמח ואפייה ומוסיפים לתערובת שנוצרה. ממלאים את הקוקוטים לגובה של עד 2/3. אופים בתנור שחומם מראש, 180 מעלות כ-10 דקות. אפשר להקפיא, לפני ההגשה לחמם.

עוגת שוקולד חמה - טל

1 כוס שוקולית אבקה
1 כוס קמח תופח
1 כוס שמן
1 כוס סוכר
3 ביצים
1/2 חב" שמנת מתוקה

מערבבים הכל ולתנור (חום בינוני-נמוך) עד שמוכן.

קרם שוקולד:
1/2 חב" שמנת מתוקה (מה שנותר)
100 גר" שוקולד מריר

מחממים במיקרו ושופכים על העוגה.
אפשר לקשט בסוכריות וכל מה שעולה בראש

עוגת שוקולד אישית חמה- מספר השוקולד

חומרים ל 8 מנות (תבניות חד פעמיות בקוטר 7 ס"מ):
200 גרם שוקולד מריר קצוץ
200 גרם חמאה
2 כוסות (240 גרם) אבקת סוכר
4 ביצים
4 חלמונים
2/3 כוס (90 גרם) קמח

מחממים תנור ל 190 מעלות. ממיסים במיקרוגל שוקולד וחמאה. מוסיפים אבקת סוכר ומערבבים. מוסיפים את הביצים השלמות אחת אחת. מוסיפים חלמונים ומערבבים עד להבלעות בתערובת, ונוצרת תערובת חלקה. מנפים קמח מעל התערובת ומערבבים רק עד שמתקבלת בלילה אחידה. עד לשלב זה אפשר להכין מראש ולשמור עד שבוע במקרר (או עד חודש במקפיא).

סמוך להגשה משמנים את התבניות ויוצקים את התערובת. אופים 12-10 דקות, עד ששולי העוגות יציבים והמרכז עדיין רך למגע. מוציאים מהתנור ומצננים דקה-שתיים. משחררים מהתבניות, הופכים על צלחת הגשה ומגישים מיד. אם התערובת הוכנה מראש ונשמרה במקרר - משך האפייה יתארך בשתיים שלוש דקות.

ההמלצה בספר: יש לגלות לכמה זמן בדיוק זקוק התנור שלך. כדי להפיק את המרמם המושלם: אפוי מסביב ונוזלי במרכז. לשם כך - מכינים מנה אחת יותר ממה שצריך ואופים אפיית מבחן. אחרי 12 דקות בתנור מוציאים מהתבנית לצלחת וחותכים את העוגה לחצי. אם היא אפויה לחלוטין ויציבה גם במרכז - מקצרים את זמן האפייה ל 8-10 דקות; אם היא נוזלית מדי ומתפרקת כשמוציאים אותה מהתבנית - תן לה עוד 3-5 דקות בתנור.

עוגת שוקולד חמה עם רוטב קוקוס - אחוזת "יערות הכרמל" (קורט ווסר) - קרין

140 גרם חלמונים
340 גרם ביצים שלמות
480 גרם סוכר
220 גרם חלבונים
100 גרם קמח
100 גרם קקאו
50 גרם מרגרינה מומסת

לרוטב קוקוס:
200 גרם חלב קוקוס
80 גרם סוכר
50 גרם עמילן תירס (קורנפלור), מומס במעט מים
50 גרם קקאו

מחממים תנור ל- 220 מעלות. במיקסר מקציפים חלמונים וביצים עם 270 גרם סוכר. בכלי נפרד מקציפים את החלבונים עם שארית הסוכר (210 גרם). מנפים קמח וקקאו לתוך קערה. בעדינות מאחדים בתנועות קיפול את תערובת הביצים וקצף החלבונים. מוסיפים את הקמח והקקאו המנופים ולבסוף את המרגרינה. יוצקים לתבנית ואופים במשך 10 דקות. מכינים את הרוטב: בסיר קטן מרתיחים חלב קוקוס עם סוכר, מוסיפים בהדרגה ובאיטיות את הקורנפלור המומס ואת הקקאו ומבשלים עד שמסמיך. מגישים את העוגה מעל או לצד הרוטב.

עוגת שוקולד חמה- מיקה שרון- קרין

225 גרם שוקולד מריר, קצוץ
160 גרם חמאה
225 גרם סוכר
4 חלמונים
4 ביצים
70 גרם קמח
75 מ"ל ברנדי
75 מ"ל גראן מרנייה

ממיסים את השוקולד והחמאה מעל סיר אדים כפול. מקציפים את החלמונים והביצים עם הסוכר, עד שמתקבל קרם בהיר ותפוח. בעדינות מערבבים את שתי המסות יחד. מקפלים פנימה את הקמח ומוסיפים את הליקרים. משמנים תבניות אישיות (אפשר מאלומיניום), מקמחים קלות, יוצקים פנימה את התערובת ואופים 15-10 דקות. פנים העוגה צריך להישאר רטוב אך לא נוזלי. עוגת שוקולד-קפה חמה- קארן גדעון

חומרים לעוגה בקוטר 26 ס"מ:
5 ביצים
3/4 כוס שוקולית
1 כוס קמח
1 שקית אבקת אפייה (2 כפיות)
3/4 כוס סוכר
3/4 כוס שמן
1 שקית סוכר וניל
לציפוי:
1 כוס קפה נמס (בלי חלב)
250 מ"ל שמנת מתוקה
200 גרם שוקולד מריר

בקערה מערבבים את כל חומרי העוגה בעזרת מטרפה, כ-3-4 דקות, ומעבירים לתבנית משומנת. אופים במשך 40 דקות, 180 מעלות. כמה דקות לפני שהעוגה מוכנה מכינים כוס קפה. מוציאים מהתנור ומיד יוצקים את הקפה. מעל להבה נמוכה, ממיסים את השוקולד בשמנת, עד שמתקבל רוטב חלק, אותו יוצקים על העוגה בעודו חם. זהו הזמן האידיאלי להגשת העוגה. אם אתם מגישים אחרי שהעוגה התקררה, כדאי לחמם פרוסה במיקרו במשך 5 שניות, ולהגיש חם.

פונדנט- וולקנו שוקולד- עוגת שוקולד חמה משפריצה -מור

300 גרם שוקולד מריר משובח
300 גרם חמאה
6 חלמונים
6 ביצים שלמות
400 גרם סוכר
160 גרם קמח מנופה
מעט אבקת סוכר לקישוט
מעט קמח לקימוח
15 קוביות שוקולד מריר משובח

מחממים תנור לחום גבוה - 200 מעלות.

בבאן מארי (אפשר גם במיקרוגל בעוצמה נמוכה) ממיסים את החמאה והשוקולד. טורפים לתערובת חלקה, ללא גושים. שמים במעבד מזון חלמונים וביצים, ומעבדים לתערובת אחידה. מוסיפים את הסוכר, תערובת השוקולד והקמח. אחרי כל הוספה מפעילים את מעבד המזון ומוסיפים את המרכיב הבא רק כשהתערובת אחידה. משמנים ומקמחים היטב את הקוקוטים, ועורכים אותם זה לצד זה על תבנית אפייה ברווחים של כ-2.5 ס"מ. ממלאים כל קוקוט בתערובת כדי שלושה רבעים מגובהו. במרכז כל קוקוט מטביעים קוביית שוקולד. אופים בתנור החם 10-15 דקות, עד שנוצר קרום סדוק אך המרכז עדיין רוטט. מצננים מעט, הופכים את הקוקוטים ומשחררים את העוגות בעדינות רבה. מפזרים אבקת סוכר ומגישים חם או פושר, מומלץ בתוספת גלידת וניל משובחת ו/או קרם אנגליז.

עוגות שוקולד בתכונות.

עוגת שוקולד ענקית - (רות סירקיס) mnm

(לתבנית ענקית)

3 כוסות קמח
6 כפות קקאו
1 כפית סודה לשתייה
2 כפיות א.אפיה
200 גרם מרגרינה רכה
2 כוסות סוכר
3 ביצים
1 כף ברנדי (לא חובה)
1 כפית תמצית וניל
1/2 כוס חלב
1 גביע אשל.

לערבב את 4 החומרים הראשונים בקערה אחת.

לערבב חלב + אשל בקערה קטנה.

להקציף במיקסר מרגרינה וסוכר לתערובת קלה ואחידה. להוסיף ביצה-ביצה ולהקציף אחרי כל אחת. להוסיף וניל וברנדי ולהקציף. לסירוגין להוסיף רבע מכמות הקמח ושליש מכמות החלב + אשל. לערבב במהירות נמוכה. לאפות 40-45 דקות בחום של 175, בתבנית גדולה (חד-פעמית) משומנת.

ציפוי טעים:

(להכין כמות וחצי עבור עוגה זו).

1 חב' שוקולד מריר
50-70 גרם מרגרינה או חמאה
2 כפות קקאו
ברנדי
חלב.

להמס השוקולד בסיר כפול. להוסיף נוזלים + קקאו. להוריד מהאש ולהוסיף חמאה/מרגרינה. לחרור את העוגה עם מזלג ולשפוך כשהיא עדיין חמה. כשמתקרר אפשר לקשט בסוכריות קטנות צבעוניות.

עוגת שוקולד אגדתית- דורית מיינצר

תבנית קוטר 24

לגנאש:

½ כוסות (500 מ"ל) שמנת מתוקה

220 גרם שוקולד מריר, חתוך לקוביות

1 כפית תמצית וניל

לעוגה:

½ ק"ג שוקולד מריר, חתוך לקוביות

⅓ כוס אספרסו או קפה חזק

¼ כוס רום

1 כוס (200 מ"ל) שמנת מתוקה

2 כפיות קמח

1 כפית תמצית וניל

7 ביצים, מופרדות

½ כוס (100 גרם) סוכר

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

¼ כוס (50 מ"ל) שמנת מתוקה

¼ כוס (50 מ"ל) מים

1 כף אבקת נס קפה

מחממים את התנור לחום נמוך (150 מעלות), משמנים את התבנית ומכינים תבנית נוספת עמוקה בעלת דפנות, המכילה את תבנית העוגה בנוחות.

הגנאש: מחממים שמנת בסיר עד לסף רתיחה. שמים את השוקולד בקערה או בסיר, יוצקים את השמנת מעל השוקולד, מערבבים היטב עד שהשוקולד נמס. מצפים בניילון נצמד ומאחסנים ללילה במקרר. למחרת מקציפים לקרם יציב. העוגה: שמים בסיר את השוקולד, האספרסו, הרום והשמנת בסיר ומחממים על להבה נמוכה עד שהשוקולד נמס לגמרי. מוסיפים את הקמח ואת הוניל מערבבים ומניחים בצד.

מקציפים את החלבונים עם כרבע כוס (50 גרם) מהסוכר לקצף יציב, אך לא יבש, ומניחים בצד. מקציפים את החלמונים עם שארית הסוכר (50 גרם) לקרם בהיר. מוסיפים את קרם החלמונים לעיסה ומערבבים. מוסיפים את הקצף לעיסה ומערבבים בתנועת קיפול.

מרפדים את התבנית גם בנייר אפיה ויוצקים פנימה את העיסה. עוטפים את התבנית בניילון נצמד ומצפים ברדיד אלומיניום. מניחים בתבנית העמוקה ויוצקים לתוכה מעט מים רותחים, כך שיגיעו למחצית מגובהה של תבנית העוגה. אופים כ-50 דקות, עד שרדיד האלומיניום מתנפח (נוצרת מעין כיפה) וקיסם הננעץ במרכז יוצא יבש, אך מצופה בפירורים. מוציאים את העוגה מהתנור, מצננים (אפשר לאחסן במקרר לחצי שעה כדי להחיש את הצינון). מסירים את הכיסויים, משחררים את העוגה מהתבנית, הופכים על צלחת הגשה וקולפים את נייר האפיה.

הציפוי: שמים את כל מרכיבי הציפוי בסיר ומחממים, על להבה נמוכה, עד שנוצר קרם אחיד. הרכבת העוגה: מצפים את העוגה בקרם הגנאש ויוצקים מעליו את הציפוי (כמו כיפה). פורסים בסכין מחוממת.

עוגת שוקולד קלה וטעימה - אורי

2.5 כוסות קמח רגיל

6 כפות קקאו

1 כפית סודה לשתייה

1 שקית אבקת אפיה

1 שקית סוכר וניל

2 כוסות סוכר

כוס ורבע שמן קנולה (שמתי קצת פחות)

1.5 מיץ תפוזים (אני הכנתי עם ¾ מים רותחים והיתר מיץ תפוזים)

4 ביצים

לערבב את החומרים הרטובים והיבשים 22 קערות נפרדות ואז לאחד. לחמם תנור מראש ל 180 מעלות ולהכניס 40 דקות לאפיה בתבנית בקוטר 28 ס"מ.

עוגת שוקולד קלה במיוחד - הילה/אורי

2 כוסות קמח
2 כוסות סוכר (אם משתמשים בקקאו ממותק אפשר להוריד 1/4 כוס סוכר)
כוס קקאו(אפשר 1/2 כוס קקאו רגיל ו 1/2 כוס שוקולית או קקאו ממותק אחר)
1 אבקת אפייה
1 סוכר וניל
קורט (1/2 כפית שטוחה) מלח
כפית שטוחה סודה לשתייה (לא חובה)
4 ביצים
3/4 כוס שמן
1 1/2 כוסות מים/חלב

לסירוף:

3/4 כוס מים פושרים

2 כפות סוכר

מעט רום/ ברנדי או כל תמצית טעם מועדפת

לציפוי:

150 גר"ם שוקולד מריר מומס במיקרוגל ומועשר בשמנת מתוקה 50- מ"ל יכולים להספיק, ו-4 כפות חלב+ חצי כוס התערובת המוכנה (זהירות לא להכניס אותה למיקרוגל עם השוקולד אחרת זה ייאפה)

מנפים לקערת המיקסר קמח, סוכר וקקאו. מוסיפים אבקת אפייה וסוכר וניל. שוברים כל ביצה בתורה לקערית נפרדת בודקים שאין בה "חייזרים" ומעבירים לקערת המיקסר. מוסיפים שמן, מים, מלח וסודה לשתייה ומקציפים במהירות גבוהה כ- 10 דק" עד שמתקבלת עיסה אחידה. מפרישים כ 1/2 כוס מהתערובת ושומרים במקרר. מעבירים את העיסה לתבנית משומנת ומכניסים למרכז תנור שלא חומם מראש לאפייה של כ 40 דק"ם בחום בינוני. זהירות לא לייבש. אחרי האפייה נועצים קיסם במס" מקומות בעוגה ומרטיבים אותה עם סירופ סוכר מצפים בשוקולד, מפזרים סוכריות צבעוניות (לא בריא) או כל קישוט אחר שמתחשק (רק אם חייבים). אפשר לשמור במקרר ימים ספורים.

עוגת שוקולד כבדה - יועזר בר יין

עוגת שוקולד עשירה מאוד. אפוייה עד לדרגת מדיום, כך שכשמגישים אותה (בטמפ" החדר) היא ממש מוסית. במקור המתכון עם ממש מעט קמח ובספר החדש שלה שרי אנסקי המירה אותו בשקדים טחונים - אז אני מניחה שזה עובד.
לתבנית קפיצית 26-28.

10 ביצים מופרדות

500 גר"ם שוקולד מריר

250 גר"ם חמאה

35 גר"ם קמח (3.5 כפות)

ממיסים יחד את השוקולד והחמאה (הכי קל בסיר כפול). מקציפים את החלבונים לקצף יציב אבל רך (לא נוקשה ומתפורר), שמים בצד. מקציפים את החלמונים עם הסוכר, מוסיפים את הקמח וממשיכים עד שהקצף תפוח ובהיר. מערבבים את השוקולד-חמאה עם החלמונים. מקפלים פנימה את החלבונים (קודם 1/3 מהחלבונים בערבוב לא מתחשב עד שאחיד ואח"כ שאר החלבונים בעדינות, בלי לשבור). שמים בתבנית ואופים 190-160 דק", עד שהעוגה סדוקה וכבר לא רכה מאוד (לא "רוקדת" בנענוע). העוגה לא צריכה להיות יבשה. מוציאים מהתנור, מכסים (בצלחת גדולה או מכסה) לרבע שעה ואחכ מסירים את המכסה ומצננים.

לציפוי:

שוקולד מריר - כדאי להשתמש בשוקולד משובח עם אחוז גבוה של מוצקי קקאו. כדאי לצנן במקרר את העוגה לייצוב אבל לא לאכול קרה מהמקרר כדי שתהיה "מוסית" (להוציא חצי שעה - שעה לפני).

עוגת שוקולד נימוחה- איריס מ"על השולחן".

האם מחלקים את הכמויות לחצי, זה נכנס בתבנית 26.

400 גרם שוקולד מריר
200 גרם חמאה
100 מ"ל חלב
10 ביצים מופרדות
200 גרם סוכר
130 גרם קורנפלור

לציפוי:

250 מ"ל שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד מריר

במיקרוגל ממיסים שוקולד חמאה וחלב. מערבבים היטב. במיקסר מערבלים חלמונים ו-100 גרם סוכר כ-2 דקות לתערובת מעט תפוחה. מוסיפים קורנפלור ומערבלים עד שהוא נבלע בתערובת. מוסיפים את תערובת השוקולד ומערבלים עד שגם הוא נבלע בתערובת. מקציפים חלמונים עם 100 גרם סוכר לקצף יציב אך לא קשה. מקפלים את קצף הביצים לתוך תערובת השוקולד, יוצקים לפיירקס ואופים בחום של 150 מעלות כ-55-45 דקות. יש להכניס קיסם לבדוק שהוא יוצא מעט לח. (לא לייבש, העוגה צריכה להיות לחה) מצננים את העוגה על רשת. כשהיא קרה מכינים את הציפוי. מביאים שמנת לרתיחה מוסיפים את השוקולד ומערבבים היטב. יוצקים את השוקולד עם העוגה הקרה.

עוגת שוקולד מעודנת- בני סיידא

200 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
1/2 כוס שמנת מתוקה
200 גרם חמאה
3 כפות ברנדי
6 ביצים מופרדות לחלמונים ולחלבוני
1 כוס סוכר
120 גרם אגוזים טחונים
אבקת סוכר לעיטור

תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ משומנת

מחממים תנור לחום בינוני 180 צ שמים את השוקולד והשמנת בסיר קטן וממיסים על אבט אדים (סיר כפול). מסירים מהאש מוסיפים את החמאה והברנדי ובוחשים עד שהחמאה נמסה. ומצננים. מוסיפים את החלמונים ומערבבים מקציפים את החלבוני עם הסוכר לקצף יציב. מוסיפים את הקצף לתערובת השוקולד ומקפלים לקבלת קציפה אחידה. מוסיפים את האגוזים ומערבבים. יוצקים את הבליחה לתבנית ואופים כ-50 דקות. העוגה מוכנה כאשר קיסם עץ הננעץ במרכז יוצא יבש מכבים את התנור ומצננים את העוגה בתוכו כשדלת התנור פתוחה. מעטרים באבקת סוכר ומגישים.

עוגת שוקולד חמה- קרין

2 חלמונים
2 ביצים
150 גרם אבקת סוכר
100 גרם חמאה
100 גרם שוקולד מריר
100 גרם קמח

מחממים תנור ל-190 מעלות ערבבים את החלמונים, הביצים ואבקת הסוכר. בסיר כפול מעל אדים ממיסים את החמאה והשוקולד המריר. מוסיפים את תערובת הביצים והסוכר ושוב מערבבים. מרפדים כלי חרס קטן (או קוקוט) בנייר אפייה ומורחים את הדפנות בחמאה. ממלאים במסה עד גובה 2/3 מגובה הכלי. מכניסים לתנור ואופים כ-12 דקות. מוציאים מהתנור, משחררים את המרקז מהכלי בעזרת סכין והופכים על צלחת הגשה.

עוגת שוקולד משהו - חנה שאולוב

300 גר" שוקולד מריר
150 גר" חמאה
2 כפות ברנדי/ליקר תפוזים / שוקולד
4 חלמונים
2 כפות פירורי לחם
7 חלבונים
150 גר" סוכר (3/4 כוס)
1 מיכל שמנת מתוקה

ממיסים על אדים שוקולד וחמאה. מסירים מהאש, מערבבים פנימה את הברנדי. מניחים לתערובת קצת להתקרר. בינתיים מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף יציב, אבל לא יבש (אחרת הוא יתפרק בעת הקיפול) מערבבים את החלמונים אל תוך תערובת השוקולד. מקפלים את הקצף אל תוך תערובת השוקולד. מוסיפים פירורי לחם למחצית (או פחות אם אוהבים יותר מוס), ומעבירים לתבנית משומנת. אופים בחום בינוני כ- 20 דק".
לאחר האפייה וצינון. מקציפים שמנת מתוקה ומקפלים לתוך מחצית המוס שנותרה. שופכים מעל הבסיס האפוי, מיישרים ומעבירים למקרר.

הצעות לשיפורים:
להוסיף כ- 5 גר" גלטין מומס במעט מים לתערובת המוס הטרי (לפני הוספת השמנת המוקצפת).
בין שכבת הבסיס למוס מומלץ לפזר פרלין אגוזים (אגוזי לוז מסוכרים, גרוסים).
לצפות את כל העסק בגנאש שוקולד-שמנת.

עוגת שוקולד "כושית" - מדהימה

250 גר" שוקולד מריר
150 גר" חמאה
3/4 כוס חלב
3 כפות קקאו
כפית קפה נמס
1/4 כוס סוכר

להמס הכל יחד בסיר.

להפריד 5 ביצים. להוסיף 5 חלמונים לתערובת השוקולד. להקציף חלבונים עם 1/2 כוס סוכר. להוסיף לתערובת. להוסיף כוס קמח תופח. להעביר לתבנית משומנת ולאפות כ- 40 דקות בחום בינוני.

עוגת שוקולד מהירה- מבישולה

300 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
1 כף קקאו
1/4 כוס חלב
200 גרם חמאה מרוככת
1/4 כוסות סוכר
4 ביצים
1/3 כוסות קמח תופח
1 כוס אגוזים, כתושים גס
1/3 כוס צימוקים

תבנית בקוטר 26 משומנת
מחממים תנור לחום בינוני (180 מעלות)
שמים בסיר שוקולד, קקאו וחלב, ובוחשים על אש קטנה עד שהשוקולד יימס.
שמים בקערת מערבול את החמאה, סוכר, ביצים וקמח ומערבלים. מוסיפים את תערובת השוקולד המומס, ובסוף את האגוזים והצימוקים. בוחשים ומעבירים לתבנית.
אופים 30-40 דקות. נועצים במרכז העוגה קיסם עץ, ואם הוא יצא נקי - העוגה מוכנה

עוגת שוקולד "שומרי משקל"-ברוטוס

2 ביצים
כוס חלב סויה או מיץ
1/4 כוס שמן
רבע עד חצי כוס רסק תפוחי עץ ללא סוכר
1 כוס כמו סוכר
3/4 כוס סוכר
1 3/4 כוסות קמח
3/4 כוס קקאו
1 כפית אבקת אפיה
1 כפית סודה לשתייה
1 סוכר וניל
1 כוס מים רותחים

לערבב ולהקציף היטב את כל החומרים מלבד המים. להוסיף את המים ולאפות בחום בינוני עד שמשחים. כל העוגה 2200 קלוריות בחלוקה של 20 יחידות, כל חתיכה 110 קלוריות.

עוגת שוקולד לא יקרה

5 ביצים
21/2 כוסות סוכר
3 סוכר וניל
3 אבקת אפיה
31/2 כוסות קמח + 4-5 כפות קקאו
כף נס קפה
כף גדושה שוקולד למריחה(השחר)
כוס שמן
תמצית וניל
11/2 אשל/שמנת

לערבב הכל ביחד במיקסר לאפות בחום בינוני וכשהעוגה עדיין חמה להשקות אותה בסירופ סוכר+ מים+ רום.

עוגת שוקולד מוצלחת - (פרווה) לוקה

להמס 100 גרם שוקולד מריר עם 170 גרם מחמאה.
לערבב טוב ולהוסיף כוס סוכר, 4 ביצים (כאן אפשר להקציף בקצב איטי), כוס קמח תופח, 3 כפות קקאו, תמצית וניל פצפוצי שוקולד לבן של אופנהיימר (כן, כן פרווה) אפשר גם להחליף באגוזים.
לאפות כחצי שעה לקרר ולהכין את הקרם:
להמס 50 גרם שוקולד מריר עם 30 גרם מחמאה (משלים יחד עם העוגה לחבילה אחת) וכף דבש
לערבב טוב עד שמתקבל קרם בעל מרקם אחיד ולשפוך על העוגה .

עוגת שוקולד אישית- אביגיל ביסר

2 חלמונים
2 ביצים
150 גרם אבקת סוכר
100 גרם חמאה
100 גרם שוקולד מריר(כמה שיותר עשיר בחמאת קקאו)
50 גרם קמח

מערבבים את החלמונים, הביצים ואבקת הסוכר.
באמבט מים ממיסים את החמאה והשוקולד המריר. מוסיפים לתערובת הביצים והסוכר. מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב.
משמנים כלי חרס קטן (קוקוט). ממלאים עד גובה 2\3 הכלי בתערובת. מכניסים את הקוקוט לתנור ואופים בחום של 190 מעלות כ- 12 דקות. מוציאים מהתנור, משחררים את העוגות מדפנות הכלי והופכים על צלחת.

עוגות מוס שוקולד, קינוחים, ומתוקים רכים אחרים

עוגת מוס שוקולד ממסעדת כרמלה בנחלה. מתכון של שפית קונדיטורית נעמה שטייר.

חומרים לתבנית בקוטר 26 ס"מ:

לרולדה:

3 ביצים

40 גרם סוכר

130 גרם חמאה

130 גרם שוקולד מריר

40 גרם קמח

מעט אמרטו

לקראנץ' שוקולד נוגט:

60 גרם קורנפלקס מרוסק

60 גרם אגוזי לוז קצוצים מסוכרים (ברס)

60 גרם שוקולד מריר

20 גרם חמאה

200 גרם נוגט לוז

לגנאש שוקולד מריר (משמש גם לציפוי העוגה):

500 גרם שוקולד מריר

500 מ"ל שמנת מתוקה

1 כף גלוקוז

למוס שוקולד:

60 גרם סוכר

200 גרם שוקולד מריר מומס

5 חלמונים

100 מ"ל שמנת מתוקה

500 מ"ל שמנת מתוקה מוקצפת לקצפת רכה

1 עלה ג'לטין

מחממים תנור ל-180 מעלות.

ממיסים שוקולד וחמאה במיקרוגל. מקציפים חלבונים עם סוכר לקצף יציב וחזק. לתערובת השוקולד מוסיפים חלמונים ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. מוסיפים לתערובת קמח ומערבבים היטב. מקפלים לתערובת החלמונים את החלבונים המוקצפים. יוצקים לתבנית ואופים כ-10-8 דקות. הבסיס לא אמור להיות יבש אלא מעט לח. מצננים ומרטיבים עם מעט אמרטו.

מכינים קראנץ' שוקולד נוגט: ממיסים במיקרוגל שוקולד, חמאה ונוגט. מוסיפים קורנפלקס ואגוזים ומערבבים היטב. בעזרת כף משטחים את התערובת על הבסיס ומהדקים היטב.

מכינים גנאש שוקולד: מביאים לרתיחה שמנת וגלוקוז יוצקים על השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. יוצקים על שכבת הקראנץ' 2 מצקות גנאש (בערך חצי מכמות הגנאש) מחליקים ומעבירים למקפיא. את שאר הגנאש שומרים לציפוי העוגה.

מכינים מוס שוקולד: מרכיבים עלה ג'לטין במים קרים.

מביאים לרתיחה 100 מ"ל שמנת מתוקה. מסננים את עלה הג'לטין מהמים מוסיפים לשמנת הרוחת ומערבבים היטב. מערבבים חלמונים וסוכר לתערובת אחידה מוסיפים את השמנת הרוחת לתערובת החלמונים על ידי השוואת טמפרטורות. מוסיפים לתערובת החלמונים שוקולד מומס ומערבבים קלות. מקפלים פנימה שמנת מוקצפת, יוצקים את המוס על הגנאש הקפוא ומעבירים למקפיא ל-6 שעות לפחות.

משחררים את העוגה מהתבנית ומניחים אותה על רשת. מחממים מעט את הגנאש שנשאר יוצקים אותו על העוגה ומצפים את העוגה באופן שווה.

פרפה בשלושה צבעים - טופיפי

על כל 3 חלבונים מיכל אחד של קצפת 31 כפות סוכר.
מקציפים בנפרד חלבונים עם סוכר ובקערה אחרת את הקצפת ואז מקפלים את החלבונים לקצפת.
אני חושבת ש-6 חלבונים ושני מיכלי קצפת מספיקים ל-3 שכבות (אם כי זה לא ממלא את התבנית עד למעלה.
לכל שליש מוסיפים 200 גר" שוקולד מומס (לשכבת מוקה עושים שוקולד מומס עם כפית אבקת נס קפה). אפשר להוסיף את החלבונים לכל שכבת שוקולד.
עושים שכבת שוקולד מריר - מקפיאים למשך שעה, מוסיפים שכבת שוקולד לבן - מקפיאים בערך שעתיים - עד שהכל מתקשה מלמעלה ואז יוצקים את שכבת השוקולד חלב עם הנס קפה ומקפיאים לכל הלילה.
זה יוצא פשוט מעדן.
מצננים כחצי שעה במקרר לפני ההגשה ויוצא פרפה בשלושה צבעים שתמיד סוחט מחמאות.
טריקולד - ספר השוקולד (נא לשים לב בסוף המתכון להערה בקשר לחלבונים!)

לטורט קקאו:

40 גרם שוקולד מריר קצוץ

60 גרם חמאה

4 ביצים מופרדות

3/4 כוס + כף סוכר

1/3 כוס קמח תופח

1/4 כוס אבקת קקאו

למוס שוקולד מריר:

1+1/2 כוסות שמנת מתוקה

250 גרם שוקולד מריר קצוץ

1 ביצה שלמה + 2 חלבונים

1 כף ליקר שוקולד

2 כפות סוכר

למוס שוקולד תפוז:

1+2/3 כוסות שמנת מתוקה

300 גרם שוקולד תפוז כתום קצוץ

1 ביצה + 2 חלבונים

2 כפות ליקר תפוזים

2 כפות מחוקות סוכר

למוס שוקולד לבן:

1+2/3 כוסות שמנת מתוקה

300 גרם שוקולד לבן קצוץ

1 ביצה + 2 חלבונים

1 כפית תמצית וניל

2 כפות מחוקות סוכר

הטורט:

מחממים תנור ל-175 מעלות

ממיסים שוקולד במיקרוגל.

מקציפים חלבונים עם רבע כוס סוכר, עד לקבלת תערובת אוורירית ובהירה. מוסיפים לתערובת את השוקולד ומערבבים בקערת המיקסר מקציפים חלבונים עד שנוצרות גבעות רכות, מוסיפים את יתרת הסוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד לקבלת תערובת אחידה. יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים 10-12 דקות, עד שהטורט יציב.

מכינים את המוסים ומרכיבים את העוגה:

מכינים מוס שוקולד מריר:

מקציפים שמנת לקצפת רכה, שומרים במקרר.

ממסים שוקולד במיקרוגל. טורפים ביצה שלמה עם שני חלבונים וליקר ומוסיפים את השוקולד המומס. מערבבים

מקפלים פנימה את הקצפת.

מקציפים חלבונים עד שנוצרות גבעות רכות. מוסיפים סוכר בהדרגה וממשיכים להקציף, עד לקבלת קצף יציב ומבריק

מוסיפים את הקצף לתערובת השוקולד, ומקפלים עד קבלת תערובת אחידה.

יוצקים את המוס על הטורט ומעבירים למקפיא עד שהמוס מתייצב.

מכינים באותה צורה מוס שוקולד תפוז יוצקים על מוס השוקולד המריר ומקפיאים שוב עד שהמוס מתייצב.

מכינים באותה צורה מוס שוקולד לבן יוצקים על מוס השוקולד תפוז ומקפיאים לפחות ל-4 שעות.

משחררים את העוגה מהתבנית מפשירים 3 שעות לפחות במקרר פורסים בעזרת סכין טבולה במים רותחים.

אבל כמו שאתם רואים לא רשום במתכון בשלב המוסים שצריך את החלבונים אז אני הכנתי קצף לכל מוס מ-2 חלבונים מה שהיה נראה לי הגיוני ואכן היה בסדר

מוס שוקולד לבן ופיסטוקים- בני סיידא

300 גרם שוקולד לבן שבור לקוביות
3 מכילים שמנת לקצפת
100 גרם פיסטוקים קלופים קלויים וקצוצים גס
6 עוגיות שקדים
6 כפות ליקר אמרטו
6 גלילי ואפל מצופים שוקולד או 6 תותים

יום לפני ההגשה שמים בסיר קטן את השוקולד עם השמנת ומבשלים על אש בינונית, תוך בחישה עד שהשוקולד יימס. מצננים ושומרים במקרר 12 שעות מקציפים את תערובת השוקולד לקצפת מוצקה ומוסיפים את הפיסטוקים ומערבבים בעדינות. שמים את עוגיות השקדים בגביעי זכוכית נאים יוצקים על כל עוגיה כף אמרטו. שמים על כל עוגיה מעט מקציפת השוקולד ומעטרים בואפל מצופה או בתות שלם עם העלה. אפשר להגיש עם רוטב וניל צונן או עם כדור גלידת וניל.

טריקולד..(עם חלבה)- הילה

חומרים לתבנית (טבעתית מתפרקת) בקוטר 24 ס"מ:
לבסיס האפוי:

200 גרם קוביות שוקולד מריר
4 ביצים, מופרדות
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס קפה
קורט מלח

לגנאש:

$\frac{1}{2}$ כוס שמנת מתוקה
100 גרם קוביות שוקולד מריר

לקרם חלבה ושוקולד לבן:

1 כוס שמנת מתוקה
80 גרם חלבה, מפוררת
100 גרם קוביות שוקולד לבן

למוס שוקולד:

200 גרם קוביות שוקולד מריר
4 ביצים, מופרדות
 $\frac{1}{4}$ כוס סוכר
 $\frac{1}{2}$ כוס קפה
קורט מלח

מחממים תנור ל- 190 מעלות.

מכינים את הבסיס: ממיסים את השוקולד בקערה מעל ביין-מארי, ובמקביל מערבלים את החלמונים עם 2 כפות סוכר. כשמתקבלת תערובת בהירה ותפוחה מוסיפים את השוקולד המומס (תוך כדי ערבול איטי). מוסיפים קפה וממשיכים לערבב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

במיקסר מקציפים את החלבונים עם קורט מלח ויתרת הסוכר, עד שמתקבל קצף יציב. מקפלים $\frac{1}{2}$ כמות לתוך תערובת השוקולד ואח"כ את יתרת הקצף ויוצקים לתוך תבנית משומנת. אופים כ- 20 דקות, עד שנוצר קרום פריך על פני המוס האפוי.

מכינים גנאש: בסיר מרתיחים את השמנת. מוסיפים את השוקולד, מכסים ומשהים כ- 30 דקות. מערבבים היטב ויוצקים על המוס האפוי. מרפדים את דפנות התבנית ביריעת פלסטיק קשיחה או נייר אפייה (לשמירה על מראה השכבות).

מכינים קרם חלבה ושוקולד לבן: מרתיחים את השמנת, מוסיפים את החלבה והשוקולד, ומכסים. אחרי שעה מערבבים היטב, מצננים לגמרי ומקררים למשך הלילה (אפשר להקפיא לכמה שעות)

מקציפים את התערובת לקבלת קרם עשיר ומשטחים או מזלפים אותו על שכבת הגנאש. מקררים.

מכינים מוס שוקולד: פועלים בדיוק לפי ההנחיות להכנת הבסיס, ויוצקים על קרם החלבה והשוקולד הלבן. מצננים עד להגשה.

עוגת טריקולדה - בני סידא תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ

מוס שוקולד לבן וחלבה:
1 1/2 מכלים שמנת מתוקה
50 גר" שוקולד לבן
50 גר" חלבה

לבסיס העוגה:
1 כף קפה נמס
1 כף ליקר קפה
3 ביצים
1/2 כוס סוכר
2 כפות שמן
1/2 כוס קמח מצה או פירורי לחם עדינים

לקרם שוקולד מריר:
1/2 מיכל שמנת מתוקה
200 גר" שוקולד מריר
למוס שוקולד חלב:
5 גר' ג'לטין
1/4 כוס מים רותחים
2 מכלי שמנת מתוקה
3 חלמונים 1/2 כוס סוכר
200 גר" שוקולד חלב מומס
1 כף אבקת קפה נמס
2 כפות ברנדי
2 חלבונים

יום לפני האפייה (יומיים לפני ההגשה)
להכנת מוס שוקולד לבן וחלבה:
שמים שמנת בסיר להביא לרתיחה על אש בינונית, להוסיף את השוקולד והחלבה לערבב היטב, לקרר במשך יומה.
ביום האפייה (יום לפני ההגשה):
להכנת הבסיס:
לחמם תנור ל-200 מע', להמס אבקת קפה בליקר הקפה, להקציף ביצים עם הסוכר לקבלת קציפה תפוחה ובהירה, להוסיף קפה מומס, השמן, ופירורי הלחם, לצקת לתבנית ולאפות כ-7 דקות, ולצנן.
קרם שוקולד:
לשים בסיר שמנת מתוקה להביא לרתיחה, להוסיף שוקולד ולערבב לקרם חלק, לצנן מעט ולצקת על בסיס העוגה.
מוס שוקולד לבן:
להמס ג'לטין במים רותחים, ולהקציף שמנת לקצפת יציבה. בקערה נפרדת להקציף חלמונים עם רבע כוס מהסוכר לקציפה בהירה ותפוחה, להוסיף ג'לטין מומס ולערבב, להוסיף שוקולד אבקת קפה, וברנדי ולערבב לקפל את הקצפת לקציפת החלמונים ולערבב קלות.
בקערה נפרדת להקציף חלבונים עם יתרת הסוכר (1/4 כוס) לקצף נוקשה ולהוסיף את הקצף לקציפת השוקולד, ומערבבים, יוצקים את המוס על קרם השוקולד ומקפאים, (מינימום שעתיים). מקציפים את תערובת השוקולד הלבן והחלבה ומורחים על מוס השוקולד.
מייצבים במקרר כיממה לפני ההגשה
הערות: השתמשתי בעלה ג'לטין, אותו הכנסתי לשוקולד חלב המומס, וההמשך כמו במתכון.

טריקולד- רוני ונציה

שידרוג על ידי רות

החומרים:

2 מכלים של שמנת מתוקה
5 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלמונים
5 כפות סוכר
150 גר" שוקולד מריר
150 גר" שוקולד לבן
150 גר" שוקולד חלב + כף אבקת קפה נמס

1/2 ליטר חלב

1 מקל וניל, חצוי לאורכו

6 חלמונים

1/2 כוס סוכר

מוס בסיסי: מקציפים את החלבונים עם 5 כפות סוכר עד לקבלת קצף יציב.
מקציבים את מכלי השמנת לקצפת יציבה.
מקפלים את קרם החלבונים לקצפת בעדינות לקבלת קרם אחיד.
לקרם אנגלז:

מחממים בסיר את החלב עם מקל הוניל עד שהא כמעט רותח, מורידים מהאש ומגרדים מהמקל את הזרעים לתוך החלב.
מקציפים את החלמונים עם הסוכר לתערובת בהירה ואוורירית ומוסיפים להם בהזלפה מהירה את החלב, זהירות לא ליצור גושים.

מחממים את התערובת על בן מרי עד שהיא מסמיכה (בדיקה באמצעות העברת אצבע על כף עץ אמור להשאר שביל).
מצננים את הקרם.

ממיסים את השוקולדים בנפרד ולכל שוקולד מוסיפים 1/3 מתערובת הקצפת- חלבונים ושליש מהקרם אינגלז.

יוצקים את שכבת השוקולד לתבנית ומעבירים למקפיא לפחות לשעה להתגבשות.
לאחר מכן יוצקים מעל את תערובת השוקולד לבן ומקפיאים לשעתיים בערך עד שהתערובת מתקשה מעט
יוצקים את תערובת השוקולד חלב + נס קפה (מוקה) ומקפיאים לכל הלילה.

עוגת מוס שוקולד מריר ומוס שוקולד לבן- mnm

תבנית 26

בסיס: בישקוטים טבולים בקפה

שכבה א': 250 גרם שוקולד מריר קצוץ

2 מכלי שמנת מתוקה.

קוצצים שוקולד (בפוד פרוססור, פומפייה בינונית יצא אחלה), מביאים 250 גרם (1 מיכל) שמנת מתוקה אל סף הרתיחה, שופכים על השוקולד. מערבבים עד שהכל נמס. מצננים במקרר לפחות 3 שעות, רצוי יותר, אפשר גם יום. לפני ההקצפה מוסיפים מיכל נוסף של שמנת מתוקה, מערבבים היטב ומקציפים במערבל.
שופכים על הבסיס ודוחפים לפריזר עד שיתקשה.

שכבה ב: אותו כנ"ל בדיוק רק עם שוקולד לבן.

חצי מהשוקולד לבן שפכתי על השוקולד המריר, בחצי השני השתמשתי כשכבה מס' 1 לעוגה ב' (זאת עם הפירות יער). (ראה בהמשך מוס שוקולד לבן ופרות יער)

למעלה לקלף עם קולפן ירקות פסים מחטיף שוקולד שלושה צבעים של עלית.

הטריקולד של חיים קונדיטור -רות

בסיס בראוניז:

120 גר חמאה

120 גר שוקולד מריר

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס קמח

מוס שוקולד לבן:

150 מ"ל שמנת מתוקה

200 גר שוקולד לבן קצוץ

6 גר ג'לטין

250 מ"ל שמנת מתוקה, מוקצפת עם כף סוכר

ניתן להוסיף גרידת לימון או מעט גרנד מרינייר

מוס שוקולד חלב:

150 מ"ל שמנת מתוקה

170 גר שוקולד חלב קצוץ

5 גר ג'לטין

250 מ"ל שמנת מתוקה, מוקצפת עם כף סוכר

ציפוי:

100 גר שוקולד מריר

100 מ"ל שמנת מתוקה

הכנת הבסיס:

ממיסים את החמאה עם השוקולד על אש נמוכה מסירים מהאש, מוסיפים סוכר ביצים וקמח ויוצקים לתבנית המרופדת

נייר אפיה

אופים 20 דקות, 170 מעלות (או עד להתקשות הבצק) מצננים.

הכנת המוסים:

מפזרים את הג'לטין על 2 כפות שמנת מתוקה.

מרתחים את השמנת שנותרה, יוצקים על השוקולד הקצוץ ובוחשים היטב להמסה. מוסיפים את הג'לטין המומס,

מערבבים ומצננים כל מוס בנפרד.

מקפלים לתוך כל מוס את הקצפת.

יוצקים את המוס החום על שכבת הבראוניז ומקפיאים לחצי שעה. יוצקים מעליו את המוס הלבן ומקפיאים עד

להתייצבות.

ציפוי:

מרתחים שמנת, יוצקים על השוקולד. מערבבים היטב לקבלת קרם חלק ויוצקים על העוגה הקפואה.

שומרים את העוגה במקפיא ומפשירים במקרר שלוש שעות לפני ההגשה.

מוס שוקולד לבן- גלו

2 דפי ג'לטין

125 ג שוקולד לבן שבור

60 גרם חמאה

4 ביצים מופרדות

50 מ"ל גראנד מרינייה

150 מ"ל שמנת מתוקה

אבקת שוקו לקישוט

שים ג'לטין במים קרים

ממיסים את השוקולד בסיר מרי, מקציפים את החמאה במזלג, מוסיפים בהדרגה את השוקולד המומס.

בקעה נפרדת מקציפים היטב את החלמונים.

מחממים בעדינות את הגראנד מרינייה במחבת, סוחטים את הג'לטין וממיסים את הג'לטין באלכוהול.

מקפלים את החלמונים המוקצפים אל החמאה והשוקולד, ולבסוף מוסיפים את הג'לטין.

מקציפים את השמנת, ומוסיפים בעדינות לתערובת.

מקציפים את החלבונים לקצף קשיח ומקפלים אל שאר המרכיבים.

מצננים (בקערות אישיות)

ומקשטים באבקת שוקו.

מתכון למוס השוקולד הלבן-הילי

למוס :

200 גרם שוקולד לבן

1/3 כוס חלב

1/2 גביע שמנת חמוצה

4 כפיות מיץ לימון

2 שמנת מתוקה

לסירופ :

1 חבילת פטל שחור או פירות יער (יש לקנות קפוא)

1/2 כוס יין אשום יבש

1/2 כוס סוכר

מחממים על אדים (או במיקרו) את השוקולד עם החלב. מוסיפים לזה את השמנת החמוצה ומיץ הלימון ומערבים עד שנהיה אחיד. מקציפים את השמנת המתוקה ומוסיפים לתערובת השוקולד. מכניסים למקרר. (רצוי לשים בכוסות אישיות ואז להכניס למקרר)

לסירופ : טוחנים במיקסר את חומרי הסירופ. מסננים, ושומרים במקרר. בהגשה - יוצקים מעט סירופ על המוס.

סופלה שוקולד (לבן או מריר או בכלל)-עליזה

במקור המתכון הוא של שוקולד מריר או "חצי מריר", אבל הוא נפלא עם שוקולד לבן. (כשמכנינים עם שוקולד מריר, יש להוסיף סוכר)

החומרים:

חמאה וסוכר לציפוי פנים הקעריות

390 גרם שוקולד לבן

6 חלמונים בטמפרטורת החדר

8 חלבונים בטמפרטורת החדר

2/3 כוס סוכר דק

אבקת סוכר

ניתן להוסיף 3 כפות ליקר

עבור 10 קעריות אישיות (150 מ"ל)

מצפים את פנים הקעריות בחמאה הרכה והסוכר. מקפידים שהסוכר יצפה היטב את כל השטח הפנימי. (זה עוזר לסופלה "לטפס" על הדפנות). הופכים וטופחים קלות לנער עודף סוכר.

ממיסים את השוקולד (רצוי מעל מים חמים) ומערבים נמרצות לקבלת מרקם חלק. מקררים מעט ומוסיפים את החלמונים

(והליקר) תוך ערבוב.

מקציפים את החלבונים במיקסר. קערה נקיה ויבשה ללא שרידי שומן או חלמונים! (אני נוהגת תמיד להוסיף מעט מלח לציבות הקצף). מתחילים במהירות נמוכה, וכשמתחיל להיווצר קצף, מגבירים למהירות בינונית. מקציפים לקצף רך ומוסיפים באיטיות את הסוכר. כשכל הסוכר נבלע, מעלים שוב את המהירות וממשיכים להקציף לקצף מבריק ויציב, אך לא יבש מדי.

מקפלים בעזרת מרית שליש מהקצף לתוך השוקולד, כשנבלע, מוסיפים עוד שליש מהקצף וכשגם זה נבלע, מוסיפים את תערובת השוקולד אל שארית הקצף. (מקווה שהתהליך ברור: קצף לשוקולד, קצף לשוקולד, שוקולד לקצף)

ממלאים את הקעריות ומשאירים קצת יותר מחצי ס"מ שוליים. מפזרים שכבה דקה של אבקת סוכר. המהדרים מעבירים חוד של סכין בין הדפנות והתערובת ליצור מרווח מזערי ולאפשר תפיחה בטוחה.

עד כאן ניתן להכין אפילו יום מראש ולשמור מכוסה במקרר. לפני האפייה להביא לטמפרטורת החדר.

לאפות בחום בינוני- גבוה 190 195 - בערך 15 דקות. הסופלה צריך להיות רך בפנים אך יציב מבחוץ.

מגישים מיד עם תוספת של אבקת סוכר.

כשמגישים, (ליד כל סועד, אחרי כל קריאות ההתפעלות מהתוצאות) אפשר בעזרת כף ליצור שקע בסופלה ולהשקיע רוטב שוקולד.

נשמע מסובך? לא נורא בכלל.

טורט מוס קפוצ'ינו ושוקולד לבן הקרדיט להקלדה הוא של "מיני עדשים-עלית" חומרים לתבנית בקוטר 26 ס"מ:

מוס קפוצ'ינו:
2 מיכלים שמנת מתוקה
1 כף אבקת קפה נמס
250 גרם שוקולד מריר קצוץ

מוס שוקולד לבן:
2 מיכלים שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד לבן קצוץ

הוראות הכנה ל-2 המוסים:
מחממים מיכל אחד של שמנת + קפה נמס לסף רתיחה. יוצקים על השוקולד המריר ומערבבים עד שהוא נמס.
מצננים במקרר 4 שעות לפחות.
מחממים את מיכל השמנת השני לסף רתיחה. יוצקים על השוקולד הלבן ומערבבים עד שהוא נמס. מצננים לפחות 4 שעות במקרר.

תחתית בראוניז:
120 גרם שוקולד מריר קצוץ
80 גרם חמאה
2 ביצים
2/3 כוס סוכר (135 גרם)
1 כפית תמצית וניל
1 כוס קמח (140 גרם)
1/4 כפית מלח
1/3 כוס אגוזי לוז קלויים (35 גרם)

מחממים תנור ל-180 מעלות.
ממיסים חמאה + שוקולד במיקרוגל. טורפים במרץ ביצים, סוכר ותמצית וניל במשך דקה-שתיים, ומוסיפים לתערובת השוקולד.
מנפים יחד קמח ומלח ומערבבים פנימה עם האגוזים. יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים 15 - 20 דקות, עד שנוצר קרום בהיר על הבסיס והוא יציב למגע. מצננים.

מוס נוטלה שמיימי- אודטה שוורץ

1 נוטלה
3 שמנת מתוקה
מחממים מעט מאד במיקרו את הנוטלה תוך הקפדה שלא ישארו חלקי ניר (הוא מכיל מתכת)
מערבבים אותה עם שמנת אחת ואת השתיים האחרות מקציפים, מאחדים את שתי התערובות בעדינות ומקפיאים. (טבעת
ג"ל של טפרוור מאוד מתאימה) רצוי להעביר למקרר לכרבע שעה לפני ההגשה.
כמו שציינתי שמיימי. בתאבון !!!

מרנג:

3 חלבונים

1 1/4 כוס סוכר (250 גרם)

הוראות הכנה למרנג:

מחממים תנור ל-150 מעלות(עדיף טורבו).

מחממים חלבונים וסוכר בסיר כפול (מעל אדים) תוך בחישה מתמדת, עד שהתערובת חמה למגע והסוכר נמס (65 מעלות). מעבירים את התערובת לקערת הקצפה, ומקציפים במשך 10 דקות עד שהקערה קרה למגע. מורחים מחצית מהקצף בתבנית מרופדת בנייר אפיה בצורת עיגול שקוטרו 24 ס"מ והעובי 1 ס"מ. אפשר גם לזלף שבלול באמצעות שקית זילוף. אופים 30-40 דקות/ עד שעיגול המרנג יבש למגע ומתנתק בקלות מנייר האפיה. מצננים.

מסיימים את הכנת המוסים ומרכיבים את העוגה:

קציפים את תערובת השוקולד המריר עם מיכל שמנת במשך דקה-שתיים, עד שמתקבל מוס במרקם יציב (יש להזהר מהקצפת יתר). חוזרים על הפעולה עם השוקולד הלבן ומיכל שמנת.

יוצקים את מוס הקפוצ'ינו על תחתית הבראנזי. מניחים עיגול מרנג ולוחצים אותו מעט לתוך המוס. יוצקים מוס שוקולד לבן מעל המרנג. מיישרים בעזרת פלטה או סכין אורכה. מקפיאים 3 שעות לפחות.

ציפוי:

1/3 כוס שמנת מתוקה (80 גרם)

80 גרם שוקולד מריר קצוץ

מחממים שמנת מתוקה לסף רתיחה. יוצקים על השוקולד המריר ומערבבים עד שהוא נמס. מצננים מעט.

יוצקים את הציפוי על העוגה. מקפיאים 10 דקות להתייבבות.

מנגבים את דפנות התבנית במטלית טבולה במים רותחים ומשחררים את העוגה. מפשירים לפחות 3 שעות לפני ההגשה. העוגה נשמרת עד 10 ימים במקפיא בתוך התבנית עטופה בניילון נצמד.

קישוט:

8 אגוזי לוז

1/2 כוס סוכר (100 גרם)

ממיסים סוכר במחבת כבדה עד לקבלת קרמל זהוב.

מניחים אגוזי לוז באופן מרווח בתבנית מרופדת בנייר אפיה.

יוצקים כפית קרמל (זהירות - לוהט!) על כל אגוז. מניחים להתקרר. נועצים את הקישוטים בעוגה.

הערה:

כמות החלבון למרנג כפולה מהנדרש, כי אי אפשר להכין מרנג מוצלח עם פחות מ-3 חלבונים. מהקצף הנותר אפשר לאפות מרנג נוסף, להקפיא ולשמור לעוגה אחרת.

עוגת טרפאלס עם מוס שוקולד לבן- חנה'לה

תבנית קפיצית 26

לעוגה:

6 ביצים

1 כוס סוכר

400 גרם שוקולד מריר משובח

1 חבילה של עוגיות שוקולד צ"יפס של עלית

2 חפיסות חמאה

5 כפות חלב

2 כפות קקאו "מוצרט"

למוס השוקולד הלבן:

2 כפות מים

4 כפיות תמצית וניל

1 שקית אבקת ג'לטין

200 גר" שוקולד לבן קצוץ

כוס וחצי חלב

2 שמנת מתוקה

להקציף הביצים השלמות ולהוסיף כוס סוכר.

לסיר קטן לשבור השוקולד + 5 כפות חלב + החמאה - על להבה נמוכה לבחוש בכף עץ כל הזמן - עד קבלת קרם חלק - להסיר מהאש. לטחון את עוגיות השוקולד צ"יפס. הוסיף העוגיות הטחונות + הקקאו + השוקולד המומס (שהצטנן בינתיים) לקציפת הביצים. לשמן ולקמח קלות את תבנית האפייה - ליצוק את הבליחה לתבנית - לאפות בחום בינוני כ- 40 דקות. עם הוצאת התבנית לשחרר באמצעות סכין את דפנות העוגה מהמסגרת (כך היא תשקע באופן שווה).

הכנת מוס שוקולד לבן:

בקעריה, מעל קערת מים חמים, להמס הג'לטין עם המים ותמצית הווייל.

הסיר קטן להמס את השוקולד הלבן + החלב + החמאה.

להכניס למקרר ולצנן!!! (אני הכנסתי את הקעריה לפריזר למספר דקות, כאשר מידי פעם בחשתי את תכנה)

להקציף את השמנת המתוקה - ולאחר שהשוקולד הלבן הצטנן לגמרי, העברתי אותו דרך מסננת כדי שלא יהיו גושים ואיחדתי אותו בתנועות קיפול מתונות עם השמנת המתוקה.

לסיום:

להקיף את טבעת העוגה בפס שקף. לצקת את המוס על גבי עוגת הטרפאלס. לצקת שני מעגלים של סירופ שוקולד - ובאמצעות שיפוד עץ לסלסל את פסי השוקולד ליצירת קישוט.

יש להכניס למקרר ל- 6 שעות לפחות! רצוי להכין את העוגה לפחות 24 שעות לפני ההגשה.

עוגת מוס שוקולד מ-ע-ו-ל-ה עינת

יוצאת מאוד נמוכה ומרוכזת, חובה לקרר

400 גרם שוקולד מריר (כמה יותר משובח - יותר טוב!)

200 גרם חמאה (השתמשתי במרגרינה - גם טוב!)

8 ביצים

כוס סוכר

ממיסים שוקולד + חמאה מעל בן מארי (אפשר בשלב זה להוסיף ליקר תפוזים, ברנדי או כל ארומה אחרת לפי הטעם. לא חייבים),

מחממים בסיר מעל מים רותחים את 8 הביצים + הסוכר עד שהתערובת חמימה אבל לא חמה! ואז מקציפים עד לקבלת תערובת קלילה בהירה ואוורירית.

מקפלים בעדינות ובשלבים את הביצים לשוקולד

אופים בחום של 200 - 220 מעלות בין 15 - 20 דקות (עד שהשוליים מתקשים ובמרכז עדיין קצת רוטט)

מקררים כמה שעות (חייבים!)

העודה יוצאת מאוד- מאוד נימוחה ועשירה. יוצאת נמוכה וזה בסדר!

כשמתקרר לנפות מעל העוגה קקאו.

עוגת מוס שוקולד לבן עם מוס פטל - mm

בסיס: בישקוטים טבולים בחלב.
שכבה א': החצי השני של מוס שוקולד לבן מעוגה מוס שוקולד מריר ומוס שוקולד לבן.
שכבה ב': מוס פטל (על פי מתכון של ערן שוורצברד)

כוס וחצי שמנת מתוקה

2 חלבונים

160 גרם סוכר (שלושת רבעי כוס גדושה)

1 כוס מחית פטל אדום (טחון ומסונן) - (אם משתמשים בקפואים, חבילה אחת של 250 גרם מניבה כוס מחית מסוננת).

1 כפית מיץ לימון

3 כפות מים

1 כף מחוקה (8 גרם) ג'לטין

מקציפים שמנת לקצפת רכה ושומרים במקרר

מחממים חלבונים וסוכר על סיר אדים תוך בחישה עד שהתערובת ממש חמה למגע והסוכר נמס. מקציפים מיד 10 דקות במהירות גבוהה עד שהקערה קרה למגע.

בינתיים מערבבים מחית פרי עם מיץ לימון.

מוזגים מים לקערית ומפזרים את הג'לטין מעל. מניחים 25 דקות ומחממים 10-15 שניות במיקרוגל עד לקבלת נוזל שקוף וחלק.

יוצקים בבת אחת למחית הפירות ומערבבים היטב. מערבבים פנימה בעדינות את הקצפת. מקפלים הכל לחלבונים. יוצקים לתבנית ומקפואים.

שכבה ג': ציפוי מירור

4 כפות מים

4 כפיות ג'לטין

1 כוס מחית פטל מסוננת

2 כפות אבקת סוכר.

מכינים ג'לטין כמו בשלב ב'. מוסיפים למחית הפטל+ אבקת הסוכר, מערבבים. יוצקים מעל העוגה הקרה.

הערות:

1. במקום פטל אפשר להשתמש גם בתערובת פירות יער, אוכמניות וכד".
2. את העוגות ניתן לאחסן בהקפאה. את עוגת מוס השוקולד המריר והלבן להגיש חצי קפואה, ואת עוגת מוס הפטל מופשרת במקרר לפחות 3 שעות לפני ההגשה.
3. אם לא רוצים להכין שתי עוגות, אפשר לעשות את שכבה א' של עוגת הפטל מכל כמות המוס ולהגדיל לתבנית 28.

עוגת מוס שוקולד וריבת חלב -רות סירקיס- תמרי

750 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה

300 גרם שוקולד מריר

100 גרם אגוזי מלך קצוצים דק

3/4 כוס ריבת חלב

3 כפות ברנדי

אפשרות : 100 גרם קצפיות שבורות

מקציפים 625 מ"ל שמנת מתוקה לקצפת יציבה מאוד.

מחממים את השמנת המתוקה שנותרה למצב של כמעט רתיחה וממיסים בה את השוקולד .

מוסיפים 1/3 מהקצפת לתערובת השוקולד ומאחדים הכל בתנועות קיפול. אם בוחרים להוסיף קצפיות - מוסיפים לתערובת 50 גרם קצפיות.

משמנים קלות את התבנית בחמאה ויוצקים את תערובת השוקולד והקצפת. מכניסים למקרר לחצי שעה.

מוציאים את התבנית מהמקרר וזורים מעל 2 כפות אגוזים טחונים .

מערבבים ריבת חלב עם 1/3 נוסף מהקצפת (אם בוחרים להשתמש בקצפיות - מוסיפים את 50 הגרם הנוותרים בשלב זה) ומערבבים בתנועות קיפול.

יוצקים את תערובת הקצפת והריבת חלב מעל מוס השוקולד ומפזרים מעל 2 כפות אגוזים טחונים.

מתבלים את ה 1/3 האחרון של הקצפת בברנדי ומורחים כשכבה שלישית. זורים מעל את יתרת האגוזים. מצננים לילה במקרר לפחות.

תבנית 24, מומלץ להכין מראש, להקפוא, ולהוציא מהקפאה 1/2 שעה לפני ההגשה.

עוגת מוס שוקולד - רוני ונציה

לשכבת הבסיס:

- 1/4 כוס אבקת קקאו מריר
- 1/2 כוס סוכר חום בהיר (דמררה)
- 1/4 כפית קינמון
- 1 כוס אגוזי לוז קלויים, לא קלופים
- 1/2 כוס שקדים קלויים קלות
- 75 גרם חמאה, מומסת ומצוננת

למוס שוקולד:

- 450 גרם שוקולד מריר משובח חתוך לקוביות
- 1/2 כוס אבקת קקאו מריר
- 1/4 כוס מים
- 1/2 כוס אספרסו נוזלי
- 3 מכלים של שמנת מתוקה (750 מ"ל)
- קליפת תפוז מגוררת משני תפוזים
- 3 כפות ליקר תפוזים "גרנד מרנייה" (או ליקר תפוזים אחר)

תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ עם שוליים בגובה כ- 8 ס"מ, משומנת בתחתית בקערת מעבד מזון שמים את הקקאו, הסוכר החום והקינמון ומערבבים. מוסיפים את האגוזים והשקדים, וקוצצים לפירורים גסים. יוצקים את החמאה, ומערבבים בקצרה לתערובת אחידה. מעבירים לתבנית ומהדקים לתחתית. מקררים במקרר 45 דקות לייצוב.

אופן הכנת מוס השוקולד:

בקערת מתכת בינונית ממיסים את השוקולד עם הקקאו, המים והאספרסו מעל לסיר עם אדים, עד לקבלת תערובת אחידה. מעבירים לקערה גדולה רחבה ומצננים לחום פושר. בקערת מערבול מקציפים את השמנת לקצפת יציבה וגמישה. מוסיפים את קליפת התפוז ואת הליקר. מקפלים 1/3 מהקצפת לתערובת השוקולד. מקפלים פנימה את יתרת הקצפת. יוצקים לתבנית ומחליקים. מקררים במשך 8 שעות או כל הלילה.

מקשטים את פני העוגה בחצאי תותים טריים (עם הגבעול הירוק). מעבירים סכין חמה (טבולה במים חמים ומנוגבת) מסביב לשוליים ומשחררים את הקפיץ. פורסים את העוגה בסכין החמה ומגישים.

מתכון למוס שוקולד "פיצוצי" - גסטרונומית

ממיסים 200 גר"ם שוקולד מריר ו- 100 גר"ם חמאה. מצננים מעט. מוסיפים תוך כדי בחישה שלושה חלמונים. מקציפים שלושה חלבונים. מקציפים 2 שמנת מתוקה. מקפלים את הקצף עם הקצפת. מקפלים יחד באיטיות עם תערובת השוקולד. מצננים היטב לפחות מספר שעות. אני מכינה את המוס בשמפניירה שקופה. הכלי כמעט מתמלא ויש לו ידיות עגולות מזכוכית בצדדים כך שזה נראה ממש חגיגי. למעלה אני מזליפה קצפת מסביב ופרח קצפת במרכז. מפזרת על המוס מעט שוקולד מריר מגורר. בד"כ מתיישבים כולם עם כפיות ארוכות מסביב לכלי ופשוט מנקים הכל...

מוס גנאש ודבש-קרין

הכמויות גדולות ומספיקות ל2 עוגות מוס בתבנית 26 (על בסיס דק של טורט). אני תמיד מכינה 2 ושומרת במקפיא.

- 1 קילו שוקולד (כן, כן... זה מתכון מאוד עשיר)
- 1 1/4 ליטר שמנת מתוקה
- 8 חלמונים
- 90 גרם סוכר
- 170 גרם דבש
- 80 מ"ל ליקר

ממיסים שוקולד. מקציפים סוכר וחלמונים, במקביל מרתיחים דבש. יוצקים את הדבש על החלמונים תוך הקצפה וממשיכים להקציף לקצף סמיך. מאחדים עם השוקולד והליקר.

מוס שוקולד- קרין

יש שני מתכונים שאני מכינה באופן קבוע, שניהם נהדרים. חוץ מג'לטין - אני גם לא משתגעת על ביצים נאות בתוך מוסים, אז אם יש לי מתכון עם ביצים נאות אני מעבירה אותן בישול מינימלי (למשל הקצפת חלבונים עם סירופ סוכר רותח או דבש מורתח, במקום סוכר בלבד, או הקצפת חלבונים וסוכר רק אחרי חימום החלבונים עם הסוכר מעל אדים - מה שנקרא מרנג איטלקי).

מתכון על בסיס גנאש:

זה מתכון כללי למוס, שאני משלבת בין שכבות של מרנג או טורט.

250 גרם שוקולד (מריר, חלב או לבן)
2 מיכלי שמנת מתוקה

מחממים 1 מיכל שמנת לסף רתיחה ויוצקים על השוקולד. מערבבים להמסה ומקררים שעתיים לפחות. מעבירים לקערת הקצפה עם עוד מיכל של שמנת ומקציפים הכל יחד עד לקרם מוצק.

אני אוהבת להרכיב כך: תחתית טורט שוקולד, מוס שוקולד מריר, עיגול מרנג מוכן, מוס שוקולד לבן. מקפיאה. מכינה ציפוי גנאש (100 גרם שוקולד מריר ו100 גרם שמנת מתוקה) ויוצקת על העוגה הקפואה. משחררת מהתבנית ע"י חימום הדפנות במטלית טובלה במים רותחים ומפשירה שעתיים במקרר לפני ההגשה.

לפעמים אני מערבבת למוס הלבן גם חופן או שניים של אגוזי לוז מסוכרים.

עוגת שוקולד -אספרסו קרה mnm

שכבה ראשונה: מרנג או בישקוטים טובלים בקפה חזק (רצוי אספרסו) או שכבת טורט דקה.

שכבה שניה:

200 גרם שוקולד מריר
50 גרם חמאה
1 כוס אספרסו
14 גרם ג'לטין
1/4 כוס אייריש קרים
1 שמנת מתוקה
2 כפות סוכר

ממיסים שוקולד על אדים, כשנמס מוסיפים חמאה ומערבבים למרקם חלק. מערבבים כוס אספרסו חמה עם הג'לטין עד שהג'לטין נמס ומוסיפים לשוקולד. מערבבים היטב. מוסיפים אייריש קרים ומערבבים. מקציפים שמנת מתוקה+ שתי כפות סוכר, מקפלים בעדינות לתוך תערובת השוקולד. משטחים על שכבה א' ומקפיאים.

שכבה שלישית:

שמנת מתוקה +1 כף סוכר + 2-3 כפיות נס קפה (תלוי במידת המרירות האהובה עליכם). מקציפים הכל יחד. שופכים על שכבה ב' הקפואה ומחזירים לפריזר.

עוגת "טעמי" - מור

עוגת מוס נשיקות ופצפוצי אורז/ מור

אפשר להתחיל מהמורנגים:
אפשר להשתמש בכל מתכון של "נשיקות", אני מכינה על כל כמות חלבון כמות כפולה של סוכר. 1=2
אופה בחום 170 * ,עד שמוכן. אני מכינה נשיקות קטנטנות. אפשר גדולות ולשבור. קטנות מתיבשות בתנור יותר מהר.
לשמור בכלי סגור לשימוש.

לתחתית:

85 גרם פצפוצי אורז

אבקת סוכר

340 גרם שוקולד מריר

230 נוגט/ממרח פרלין

30 גרם שמן

לשים בתבנית שטוחה עם נייר אפייה פצפוצי אורז. לפזר למעלה עם מסננת כמות נכבדה של אבקת סוכר.
ממש שכבה לבנה. לשים בתנור בחום 180 * ,עד שהסוכר נמס ונהפך כמו לקרמל שכזה. [ציפוי שמגן ומוסיף קראנצ'יות].
מוציאים, מעבירים לקערה, ושוברים, מפוררים להפריד. זהירות-חם. אפשר לחכות קצת...
מעל בן מרי, בקערה, ממיסים שוקולד, מוסיפים ממרח פרלין, אח"כ שמן [אחרי שהשוקולד נמס, אפשר להוריד מהאש]
ובסוף פצפוצים. מערבבים טוב, ומשטחים בתבנית הרצויה. אפשר מרובעת, אך מעט גבוהה, ואח"כ להגיש משולשים.
טוב, אז שמנו בתבנית, לשטח לשכבה אחידה, ולשים בצד, או במקפיא לזירוז תהליכים.

למוס שוקולד:

6 חלמונים

115 גרם דבש

340 גרם שוקולד מריר משובח

4 כוסות שמנת לקצפת

שברי נשיקות

להקציף חלמונים.

בסיר קטן לשים דבש ולהביא לרתיחה.

תוך הקצפה, בזרם דק להוסיף דבש חם, להמשיך להקציף עד שבהיר, תפוח, ואפשר לגעת בקערה, בצדדים, כבר לא מאוד חם מהדבש.

להמס שוקולד מעל בן מרי עם חצי כוס או קצת יותר, שמנת מתוקה.

השאר-להקציף לקצפת.

לקפל שוקולד לחלמונים, ובסוף קצפת.

לקפל שברי נשיקות-כמות לפי העין והטעם.

לשים מוס מעל שכבת הקראנצ'י הקשה, (ז"א אחרי שהתקשתה).

לשים במקפיא להתייצבות מס' שעות.

לפזר אבקת קקאו למעלה לפני הגשה.

(אפשר להכין קישוטי שוקולד או קרמל).

החיתוך יפה כי רואים את המורנג בצדדים.

לחתוך עם סכין חד- התחתית קשה.

סמיפרדו - פרפה שוקולד חלומי- רוני ונציה (טופיפי)

אמנם קצת באיחור אבל, לכבוד החג אני מקלידה לטובת אלה שאין להם את הספר של את המתכון לקינוח רושם הראשון שהכנתי (ושעשה את הספתח לאהבה הגדולה שלי למטבח). סמיפרדו הוא בעצם פרפה אוורירי. הכנתי אותו לפני כ-9 שנים אחרי שהמתכון פורסם בעיתון במסגרת הטור של רוני ונציה. ההורים שלי יצאו לסופשבוע וזאת היתה הזדמנות מצויינת להתעסק במטבח בלי שיגידו לי שאני עושה בלאגן. הקינוח הזה יצא כל כך טעים שאני וכן זוגי טרפנו אותו. מאז כבר למדתי לעשות כל מיני וריאציות למתכון (עם שקדים, רק שוקולד, טריקולד- למטה אני ארשום שדרוגים). ועוד 2 הערות חשובות: המתכון מיועד לתבנית אינגליש קייק ולכן מומלץ להכין כמות כפולה כי הוא מתחסל מהר. צריך להכין את המתכון ערב מראש כי הוא זקוק להקפאה של שיליה לפחות.

1 כוס אגוזי לוז קצוצים

1/2 כוס חלב חם.

175 גר" שוקולד מריר (אני תמיד שמה 200)

3 חלבונים בטמפרטורת החדר (אני שמה 4)

3 כפות סוכר

1 מיכל שמנת מתוקה

מערבבים את האגוזים עם החלב החם עד שנוצרת תערובת פיזורית. ממסים שוקולד בסיר אדים או במיקרו ומוסיפים לו את תערובת האגוזים מקציפים חלבונים עם הסוכר לקצף יציב (מומלץ להוסיף את הסוכר רק אחרי שהחלבונים מתחילים לקבל קצף לבן ולא ישר על ההתחלה). מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. מקפלים את קצף החלבונים בזהירות לקצפת. מקפלים רבע מתערובת הקצפת לתערובת השוקולד (שתתקבל עיסה אוורירית) ואחר כך מקפלים בעדינות את יתר הקצף בכמה שלבים. קפיאים לפחות לילה.

שדרוגים:

אני מכינה עם 4 חלבונים ואם אין לי מה לעשות עם החלמונים אני מוסיפה אותם (אחד או שניים או כולם) לתערובת השוקולד.

לפעמים אני מכינה עם שקדים קצוצים במקום האגוזים ולפעמים בכלל בלי אגוזים או שקדים. אפשר לעשות מהמתכון גם טריקולד - מעינים כמות כפולה של קרם קצפת וחלבונים ומשתמשים בשליש לכל שכבה. ממסים בנפרד 150 גר" שוקולד מריר, 150 גר" שוקולד חלב עם כפית נס קפה 1000 גר" שוקולד לבן ולכל שוקולד מוסיפים שלישי מתערובת הקצפת. מתחילים עם שעבת השוקולד המריר, מקפיאים למשך כשעה עד שמתייצב ואז יוצקים מעל את השכבה הלבנה, מקפיאים כשעתיים ואז יוצקים את שכבת המוקה.

פאדג" שוקולד בסיסי

2 1/2 כוסות אבקת סוכר (310 גרם)

1/2 כוס חלב (125 גרם)

30 גרם חמאה

2 כפות אבקת קקאו מנופה

1 כפית תמצית וניל

מברישים קלות תבנית מלבנית בגודל 11x21 ס"מ בחמאה מומסת או שמן. מרפדים את בסיס התבנית בנייר אפייה כאשר הנייר בולט משתי דפנות של התבנית. בסיר בעל תחתית כבדה שמים את אבקת הסוכר, הקקאו, החמאה והחלב. בוחשים על אש נמוכה מבלי להביא לרתיחה עד שהתערובת חלקה והסוכר נמס. מברישים את התערובת מדפנות הסיר בעזרת מברשת בצק רטובה.

מביאים את התערובת לרתיחה. מרתיחים מבלי לבחוש במשך 8 דקות, או עד שהתערובת מגיעה לשלב הכדור הרך (115 מעלות צלזיוס במדחום סוכר או כשטיפת תערובת אשר מועברת למי קרח הופכת לכדור רך וחלקלק בין האצבעות). מסירים מהאש, מניחים לתערובת להתקרר מעט, מוסיפים את תמצית הוניל ומקציפים במשך 2-3 דקות, עד שהתערובת מתחילה להתעבות ומאבדת מהברק. במהירות מעבירים לתבנית, מחליקים את פני התערובת ומניחים להתקשות בטמפ" החדר. חותכים את הפאדג" לריבועים או מלבנים כשהתערובת יציבה. אם רוצים להוסיף אגוזים קצוצים, אפשר לערבב אותם לתוך התערובת אחרי ההקצפה או לפזר אותם מעל התערובת כשהיא חצי יציבה ולהדק היטב.

עוגת שוקולד כמו מוס - גלו

100 גרם שוקולד מריר

50 גרם קקאון

½ כוס סוכר

200 גרם חמאה

4 ביצים

חצי כוס מים

2 כפות פרורי לחם או בסקוויטים טחונים דק מאד.

מבשלים שוקולד עם קקאו חמאה 21 כפות סוכר ומים עד שנמס הכל.

כשמתקרר מוסיפים פנימה 4 חלבונים. מקציפים 4 חלבונים עם הסוכר. מערבבים בזהירות את הקציפה והקרום.

חצי מהכמות מערבבים עם פרורי הלחם או הביסקוויטים, יוצקים לתבנית ואופים 20 דקות

את המחצית השניה נותנים בפריזר

לאחר שהעוגה התקררה, יוצקים על העוגה את הקרום מהפריזר.

סופלה שוקולד שקוע עם שזיפים מיובשים בברנדי- אני

עוגה פשוטה וטעימה. הכי חשוב להשתמש בשוקולד משובח, עושה את כל ההבדל. ביצעתי מספר שינויים מינוריים בעת ההכנה - הוספתי יותר שזיפים - לדעתי עדיין יש צורך בעוד שזיפים, בישלתי אותם רק ביום ההכנה (אש גבוהה יותר, זמן קצר יותר), חתכתי אותם לרבעים או שישיות ולא לחצאים, לאחר הבישול הפרשתי חלק ממי הבישול החוצה והוספתי יותר ברנדי, הגדלתי במעט את כמות השוקולד המריר. את חלק ממי הבישול שהפרשתי הוספתי לבלילת העוגה וטרחתי גם לשבור את קצף החלבונים והשוקולד בכשרוניות כך שהעוגה לא כ"כ עלתה וירדה אלא שמרה על יציבות נפשית סבירה, אבל הדבר לא פגם בה דווקא. הגשתי עם קרום פרש מומתק במעט אבקת סוכר.

החומרים ל-8-6 מנות:

לסופלה:

225 גר' שוקולד משובח (75% מוצקי קקאו)

110 גר' חמאה

1 כף ברנדי

4 ביצים גדולות מופרדות

110 גר' סוכר (Caster sugar)

מעט אבקת סוכר לזרייה

לשזיפים בברנדי:

350 גר' שזיפים מיובשים

150 מ"ל ברנדי

לרוטב שזיפים וקרום פרש:

150 מ"ל קרום פרש

תבנית טבעתית מתפרקת בקוטר 20 ס"מ, משומנת ומרופדת בנייר אפייה ראשית יש להכין את השזיפים להשריה ארוכה. לשם כך, יש לשים אותם בסיר עם 275 מ"ל מים ולהרתיח. לתת לשזיפים לרתוח במים מאוד בעדינות במשך 30 דקות. לצקת את השזיפים יחד עם נוזל הבישול לקערה ולבחוש פנימה את הברנדי כאשר הם עדיין חמים. להשאיר להצטנן, לאחר מכן לכסות את הקערה בנייר נצמד ולקרר במקרר למשך הלילה.

לחמם את התנור לחום 170 מעלות.

לשבור את השוקולד לקוביות ולשים בקערה חסינת חום מעל לבן מארי יחד עם החמאה. לתת למרכיבים להינמס לכמה רגעים ולהתחיל לערבב לתערובת חלקה ומבריקה. להסיר הקערה מהאש, להוסיף ברנדי ולהניח להצטנן.

לקחת קערה רחבה ולשים בה את החלבונים והסוכר. להקציף אותם יחד למשך 5-6 דקות, לקצף גבוה, בהיר ויציב.

ליטול 18 מהשזיפים הספוגים בברנדי, לחתוך כל אחד מהם לחצי, לגלען ולקפל לתערובת הביצים לסירוגין עם תערובת השוקולד המומס.

בקערה נפרדת להקציף את החלבונים עד שיצרו גבעות רכות. לקפל אותם בעדינות לתערובת השוקולד. ליצוק את התערובת לתבנית המשומנת ולאפות את הסופלה במרכז התנור למשך כ-30 דקות, עד שמרכז הסופלה מרגיש קפיצי למגע.

לתת לסופלה להצטנן בתבנית (זה כיוף גדול לצפות בו נופל באיטיות). לאחר הצינון להוציא את הסופלה מהתבנית ולקלף את נייר האפייה. לכסות את הסופלה ולצנן למספר שעות. להגיש את הסופלה מאובק באבקת סוכר וחתוך לחתיכות קטנות (הוא מאוד עשיר).

להכנת הרוטב, לרסק יחד את השזיפים שנותרו יחד עם נוזל הבישול, להעביר לקערה ולערבב בעדינות את קרום הפרש כדי לתת אפקט שיש קל. להגיש את הרוטב בנפרד.

ניתן להכין הסופלה 2-3 ימים לפני האכילה ולשמור בקירור.

הסופלה והרוטב ניתנים להקפאה עד לחודש.

קינוח שוקולד וגבינה קפוא-נירה רוסו- קינוח שוקולד וגבינה קפוא בגביעי אספרסו

- 1 שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב
- קורט מלח
- 3 טבלאות של 100 גרם שוקולד מריר
- 1 כף גדושה אבקת קקאו
- חצי כפית תמצית וניל
- 1 כפית גדושה אבקת קפה נמס
- 2-3 כפות ליקר קפה/שוקולד/שקדים או ברנדי
- 1 כף סוכר או לפי הטעם
- 250 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי
- 6 כפות קורנפלקס מסוכרים (לא חובה)

מביאים לרתיחה בסיר את השמנת, החלב והמלח. בינתיים שוברים לריבועים $2 \frac{1}{2}$ טבלאות שוקולד. מהחצי שנשאר קולפים תלתלים דקים במקלף ירקות. שומרים את התלתלים במקרר. שמים את ריבועי השוקולד בבלנדר עם הקקאו, הווניל, הקפה, הליקר והסוכר (מתחילים בכף סוכר, כי הקינוח טעים יותר כשהוא מריר ושוקולדי ולא מתוק מדי). מערבלים, טועמים ומוסיפים סוכר, אם רוצים. מוסיפים לבלנדר את השמנת והחלב הרתוחים. מערבלים, מוסיפים את הגבינה ומערבלים לתערובת חלקה. אם רוצים, מוסיפים קורנפלקס ומערבלים רק ערבול קצרצר, כדי שפתיתי הקורנפלקס לא יתרסקו לחלוטין. יוצקים את התערובת להרבה ספלי אספרסו אישיים או לתבנית מתכת יפה. מקשטים למעלה בתלתלים ששמרנו. מכסים כל ספל או את התבנית בריבוע נייר אלומיניום ומקפאים עד להגשה. אני הכנתי בלי הקורנפלקס, כדי שלא יהיה מתוק מדי (אני אוהבת שוקולד מריר-מריר). יצא טעם שוקולדי עמוק ומדהים. במתכון לא מצוין לכמה אנשים זה מספיק. אני הכנתי ב-6 ספלוני אספרסו ונשאר לי עודף לעוד 2-3 כוסות חד פעמיות, שהנפח שלהן גדול יותר

טרין שוקולד וערמונים ברוטב פסיפלורה-ג'קי שאולוב- mnm

- חומרים לטרין בסיס:
- 100 גרם אגוזי לוז מסוכרים (ברס, להשיג בחנויות המתמחות)
- 30 גרם קורנפלקס
- 50 גרם שוקולד לבן מומס
- 2 כפות שמן

- חומרים לטרין שוקולד:
- 375 גרם שוקולד מריר
- 250 גרם חמאה
- 7 ביצים מופרדות
- 80 גרם סוכר
- 100 גרם ערמונים מסוכרים וחתוכים לקוביות
- 50 מ"ל יין מרסלה

- חומרים לרוטב פסיפלורה:
- 100 מ"ל מים
- 100 גרם מחית פסיפלורה
- 200 גרם סוכר
- 2 רצועות קליפת תפוז
- 1 מקל וניל

- חומרים לקרם מסקרפונה:
- 200 מ"ל שמנת מתוקה
- 100 גרם גבינת מסקרפונה
- 2 כפות סוכר

מכינים את הבסיס יום קודם: טוחנים במעבד מזון אגוזים וקורנפלקס. מוסיפים שוקולד ושמן ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. משטחים את התערובת בתבנית טרין ושומרים במקרר. ממסים שוקולד וחמאה בסיר כפול (ביין מארי) או במיקרוגל. מוסיפים חלמונים, יין וערמונים ומערבבים עד לקבלת קרם חלק. יוצקים על תחתית הקורנפלקס ומעבירים למקרר ל-24 שעות לפחות. מכינים רוטב פסיפלורה: מביאים לרתיחה את כל מרכיבי הרוטב. מנמיכים את האש ומבשלים 30 דקות. מצננים ומסננים את הרוטב. מכינים קרם מסקרפונה: מקציפים שמנת וסוכר לקצפת יציבה. מוסיפים גבינה וממשיכים להקציף במהירות נמוכה עד לקבלת קרם יציב. מרכיבים ומגישים את המנה: פורסים את הטרין, ומניחים בכל צלחת 2 פרוסות. יוצקים מסביב רוטב פסיפלורה. מניחים ליד הטרין קרם מסקרפונה.

קינוח זברה- קריסטינה מולר- אורבן- מיכי

200 ג" שוקולד לבן
180 ג" שוקולד מריר משובח
200 ג" חמאה
2 כפות קמח
6 ביצים
125 ג" סוכר
קורט מלח
1 סוכר וניל
2 כפות ליקר תפוזים
2 כפות ויסקי מאלט (יש לזה שם אחר בעברית?)- בכל מקרה נראה לי שליקר אחר המתאים לשוקולד גם יתאים)
חמאה וקמח לתבנית אינגליש קייק קטנה באורך של 25 ס"מ

את השוקולדים להפריד בסירים נפרדים, לחתוך אותם לקוביות ולהמס כל סוג ב- 100 ג" חמאה בחום נמוך. קצת יותר מכף קמח להוסיף לתערובת "הלבנה" ואת שאר הקמח להוסיף לתערובת "השחורה" ולערבב היטב. בקערה נפרדת להקציף הביצים קצרות עם הסוכר והמלח. להוסיף חצי מתערובת הביצים את התערובת הלבנה וחצי לשחורה.

לתערובת הבהירה להוסיף את סוכר הוניל וליקר התפוזים, ולכהה להוסיף הויסקי. לחמם תנור לחום של 150 מעלות. לשמן התבנית בחמאה ולפזר קמח באופן אחיד. לשפוך התערובות לסירוגין לתוך התבנית. כלומר, שכבה כהה ושכבה בהירה... את התבנית לשים בתבנית גדולה יותר ולמלא מים חמים עד חציה של התבנית בה מצויה התערובת. לאפות שעה ו- 10 דקות או שעה ו- 20 דקות עד להתייבבות הקינוח. לכבות התנור, לפתוח את דלת התנור, ולהניח עוד 20-30 דקות. להוציא הקינוח ולצנן. ניתן להגיש עם רוטב וניל או רוטב פרות למיניהו- כמו למשל, דובדבנים, אפרסקים, תפוזים, אנס או מנגו.

קציפת פסיפלורה ושוקולד לבן- נייג'לה

תוכן של 10 פסיפלורות
300גר' שוקולד מריר מומס
6 ביצים מופרדות
2 סלסילות פטל - לא חובה

מקציפים חלבונים. מערבבים פסילפורה וחלמונים עם השוקולד המומס מקפלים את קצף החלבונים בהדרגה לתערובת השוקולד-פסיפלורה-חלמונים. בכל כוס שמים פטל ויוצקים מעל מהמוס. מצננים שעתים-שלוש במקרר

עוגת גלידת שוקולד-מרים

200 גרם שוקולד מריר
1 מרגרינה
5 ביצים
3/4 כוס סוכר
2 כפות פירורי בייסקוויטים
1/2 כוס אגוזי מלך קצוצים
1 שמנת מתוקה
1 כף קוניאק, וכף רום(אמיתי-ג'מאיקה, לא תמצית)

ממיסים על אדים שוקולד ומרגרינה ומוסיפים בזה אחר זה את החלמונים. מקציפים את החלבונים עם הסוכר ומוסיפים לתערובת השוקולד. מחלקים את התערובת שהתקבלה לשני חלקים שווים : לחלק אחד מוסיפים אגוזים קצוצים ופירורי בייסקוויט ואופים כ-20 דקות בתבנית משומנת מס"מ 26 מקררים את העוגה.

מקציפים את השמנת המתוקה עם הברנדי והרום. ומוסיפים בתנועות קיפול לחלק השני של התערובת. מורחים על העוגה האפויה ומקפיימים לפחות שלוש שעות לפני ההגשה. הערה: לפני ההגשה כדאי להעביר למקרר לרבע שעה. וחשוב שהרום יהיה מאיכות טובה אם אין עדיף להשתמש בשתי כפות ברנדי.

עוגות שוקולד עם פרות פצצת שוקולד תפוז בצ"י

בהקדמה למתכון נאמר:

"כזה ולחה, כמעט לא מתוקה ונמסה בפה כמו קרם עשיר. והטעם - שילוב עמוק ועז של שוקולד מריר ותפוז. העוגה עשויה ממרכיבים ספורים, וחשוב להקפיד על איכותם: מיץ תפוזים סחוט טרי, ליקר טוב, והכי חשוב - שוקולד מאיכות מעולה".

חומרים לתבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ:

400 גרם שוקולד מריר קצוץ

250 גרם חמאה מומסת

קליפה מגוררת ומיץ מתפוז אחד (כשליש כוס מיץ)

2 כפות ליקר תפוזים

6 ביצים בטמפרטורת החדר

1/2 כוס (100 גרם) סוכר

1 כפית תמצית וניל

לציפוי:

1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

250 גרם שוקולד מריר קצוץ

1 כף ליקר תפוזים

מחממים תנור ל-170 מעלות.

מיקרוגל ממיסים שוקולד עם חמאה, מיץ וקליפה מגוררת. מוסיפים ליקר ומערבבים עד שמתקבלת תערובת חלקה.

במיקסר מקציפים ביצים וסוכר במהירות גבוהה 5 דקות. מקפלים את תערובת הביצים לתערובת השוקולד.

יוצקים את התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפייה ומשומנת (גם בדפנות). מניחים את התבנית בתוך תבנית אטומה

המכילה אותה בנוחות. יוצקים לתבנית הגדולה מים רותחים עד כדי מחצית גובה דפנות התבנית הפנימית. אופים 50 דקות

עד שעה, עד שפני העוגה נסדקים מעט.

מוציאים מאמבט המים ומצננים לחלוטין בתבנית מחוץ לתנור. במהלך הקירור העוגה תאבד מנפחה, וזה בסדר.

מצפים את העוגה:

מחממים שמנת עד לסף רתיחה. יוצקים על השוקולד, מוסיפים ליקר ומערבבים עד שהשוקולד נמס.

מניחים לציפוי להצטנן מעט, ובינתיים משחררים את העוגה מהתבנית בעזרת סכין קטנה, והופכים אותה על צלחת הגשה.

מצננים את העוגה חצי שעה במקרר להקלה על הפריסה. מומלץ להקפיא חצי שעה לפני הציפוי, כדי להקל על הפריסה.

יוצקים את הציפוי על העוגה ומניחים לו לזלוג על דפנותיה.

שומרים במקרר ומגישים איך שאוהבים ישר מהמקרר, בטמפרטורת החדר או מחומם מעט במיקרוגל.

טיפ: קישוט קריסטל תפוז

פורסים 3 תפוזים לפרוסות דקות מאוד. מרתיחים כוס מים עם כוס סוכר. מטביעים בסירוף את פרוסות התפוזים

ומניחים להתקרר. שומרים את הפרוסות בסירוף במקרר למשך הלילה. מסדרים את פרוסות התפוז בתבניות מרופדות

בנייר סיליקון או נייר אפייה ומייבשים בתנור בחום של 110 מעלות כשעה, עד שהתפוזים זהובים, מבריקים ויבשים למגע.

מצננים בתבנית

עוגת שוקולד ודובדבנים - אהרוני

4 ביצים

3\4 כוס סוכר וניל (תזכורת פינתית קצרצה)

200 גר" חמאה רכה

200 גר" שוקולד מריר משובח, מומס

300 גר" קמח תופח

1 צנצנת דובדבנים חמוצים בסירוף

3 כפות ברנדי

שמים את הדובדבנים עם הסירוף בסיר קטן, מביאים לרתיחה ומבשלים כעשר דקות עד שהסירוף מסמיך מעט. מקררים מעט.

שמים את הביצים והסוכר בקערת המערבל ומקציפים כשלוש דקות עד שהתערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את החמאה

והשוקולד ומערבלים. לבסוף מוסיפים את הקמח ומערבלים ערבול קצר. הסבר: את הקמח תמיד מוסיפים בסוף, לערבול

במשך מינימום הזמן הנדרש. רק שהקמח יתערבב. כזה העוגה יוצאת אוורירית ורכה.

מוסיפים את הדובדבנים עם הסירוף לערבוב ידני.

מעבירים לתבנית קפיצית 28, מרוחה בחמאה ובזוקה קקאו. יוצקים פנימה את תערובת העוגה ואופים בחום של 180

מעלות כחמישים דקות.

עוגת שוקולד עם יוגורט תותים - תמרי

3 ביצים

1 וחצי כוסות סוכר

1/2 כוס שמן

1 יוגורט תות עם חתיכות

1/4-1/2 כוס חלב

180 גר" קמח

75 גר" קקאו

1 כפית סודה לשתייה

1 כפית אבקת אפייה

כמה טיפת תמצית וניל אמיתית

1 כוס מים רותחים

לציפוי

3 כפות קקאו

3 כפות סוכר

3 כפות חלב

2 כפות ליקר קסיס

100 גר" שוקולד מריר

50 גר" חמאה

מערבבים יחד את החומרים היבשים. מקציפים ביצים וסוכר לקצף צהבהב, מוסיפים שמן וממשיכים להקציף עוד כמה דקות. מוסיפים את היוגורט והחלב ואת היבשים לסירוגין בפעמיים-שלוש ומערבבים קצת אחרי כל הוספה עד שהמסה אחידה. מוסיפים את הוניל והמים הרותחים עד שהם נבלעים בתערובת. אופים בתבנית 28 עגולה בחום 180 כ-40 דקות. לציפוי - ממסים את 4 המרכיבים הראשונים, מוסיפים שוקולד עד שנמס, מורידים מהאש ומוסיפים חמאה. היא נמסה מהחום. יוצקים על העוגה כשהיא עדיין חמה. לחרור עם קיסם והרוטב נספג קצת.

עוגת שוקולד ואגסים - רוני ונציה

עוגה במרקם פאדג' קליל. הניגוד בין השוקולד הכהה בטעם חזק, לבין האגסים הבהירים והעסיסיים שמרכיבים מעט את טעמו, הופך אותה למרשימה (וטעימה) מאוד

חומרים (8-10 מנות):

250 גרם שוקולד מריר משובח, שבור לקוביות

250 גרם חמאה

1/3 כוס ועוד 2 כפות (90 גרם) סוכר

3 ביצים, טרופות

1 כפית תמצית וניל טהור

3/4 כוס ועוד 1 כף (100 גרם) קמח

1 כף אבקת אפייה

4 אגסים בינוניים שמנים, בשלים אך מוצקים (או 8 חצאי אגסים, משומרים ומסוננים)

4 כפות סוכר

תבנית בקוטר 24 ס"מ, משומנת ומרופדת בנייר אפייה משומן בחמאה בנדיבות

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס).

שמים את השוקולד, החמאה והסוכר בקערת מתכת גדולה. שמים מעל לסיר עם אדים וממיסים תוך ערבוב. מצננים בצד לטמפרטורת החדר. מוסיפים את הביצים בהדרגה, בשלוש פעמים ומערבבים במטרף ידני לקבלת תערובת חלקה ומבריקה. מוסיפים את הוניל ומערבבים. מנפים את הקמח ואבקת האפייה מעל התערובת בהדרגה, כל פעם 1/3 כמות, ומקפלים פנימה בעדינות במרית לקבלת תערובת חלקה. מניחים בצד.

קולפים וחוצים את האגסים. מסירים את העוקץ והגרעינים בעזרת כפית או כפית פריזיאן (לכדורי מלון). מפזרים 4 כפות סוכר באופן אחיד מעל לתחתית התבנית. מסדרים את האגסים עם הצד החתוך מעל הסוכר כאשר השפיץ מכוון למרכז. מעבירים את תערובת העוגה מעל האגסים. אופים כ-40 דקות עד שהחלק העליון יציב למגע, נראה מעט סדוק, וכשמחזירים קיסם במרכז הוא יוצא די יבש עם כמה פירורים לחים.

מצננים צינור מלא בתבנית על רשת. מעבירים סכין קטנה מסביב לדפנות לשחרור, הופכים ומסירים את הנייר.

מגישים חם או בטמפרטורת החדר עם קרם פרש או קצפת רכה.

עוגת שוקולד ואגסים-נירית

חומרים לתבנית בקוטר 24 ס"מ:

115 גרם חמאה או מרגרינה

200 גרם שוקולד משובח (מומלץ בלגי, או של נסטלה)

55 גרם קמח תופח

85 גרם שקדים, טחונים דק

2 ביצים

115 גרם סוכר

1 כפית קפה נמס או 1/2 כוס אספרסו

3 כפות ליקר אמרטו 1 ק"ג אגסים קלופים, חתוכים לרבעים ונקיים מליבה

מחממים תנור ל-190 מעלות. משמנים בחמאה תבנית עגולה לא מתפרקת. ממיסים את השוקולד בבן מארי או במיקרוגל (לא יותר מ-2 דקות). מוסיפים לשוקולד את החמאה ומערבבים. מוסיפים את הקמח ומערבבים לאט. מוסיפים את השקדים הטחונים. במיקסר מקציפים את הביצים עם הסוכר, הקפה, האמרטו וגרגירי מקל הווניל (אם מקל הווניל יבש, משרים אותו קצת במים רותחים ואז מגרדים את הגרגירים), עד לקבלת תערובת אחידה ואוורירית. מערבבים עם תערובת השוקולד. מסדרים את רבעי האגסים על התבנית כשבתנם כלפי מעלה ושופכים עליהם את תערובת העוגה. אופים במשך 15 דקות, מכסים בנייר אלומיניום ואופים 30 דקות נוספות. מוציאים מהתנור, מקררים 20 דקות והופכים את העוגה על מגש הגשה.

עוגת שוקולד קרמל ואגסים- רביבה אפל וסיליה

תחתית של עוגת טורט (קנויה או ביתית), בגובה 1/2 ס"מ

150 גרם סוכר

300 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם שוקולד חלב

150 גרם שוקולד מריר

12 גרם עלי ג'לטין, מרוככים במים

30 מ"ל + 4 כפות ליקר אגסים (עדיף Poire Eau de Vie)

700 מ"ל שמנת מתוקה, מוקצפת

200 גרם אגסים משומרים בסירופ, חתוכים לקוביות

160 גרם שקדים מולבנים, חצויים וקלויים

מרפדים טבעת או תבנית בעוגת הטורט ומרטיבים ב-4 כפות ליקר אגסים. מרתיחים את השמנת המתוקה ובמקביל מבשלים את הסוכר בסיר כבד עד שמתבבל קרמל כהה. כאשר הקרמל מוכן יוצקים לתוכו את השמנת הרתוחה, כל פעם קצת, תוך כדי ערבוב. זהירות! התערובת מבעבעת ועלולה לגרום לכוויות. מוסיפים לתערובת החמה את שני סוגי השוקולד ואת עלי הג'לטין (שרוככו במעט מים קרים). מכניסים לקערת מיקסר ומקציפים במהירות בינונית. כאשר התערובת מגיעה לטמפרטורת החדר מוסיפים 30 מ"ל ליקר אגסים, קוביות אגסים ושקדים. מקפלים פנימה את השמנת המוקצפת ויוצקים את התערובת על תחתית הטורט. מקפיאים את העוגה. כשעתיים לפני ההגשה מוצאים מהפריזר ומחלצים מהתבנית. מפזרים שקדים קלויים ואוכלים.

הערה: במקום עלי ג'לטין אפשר להמס 12 גרם אבקת ג'לטין (כמעט שקית) 33 כפות מים

עוגת שוקולד בננה בחושה- שלו מיכל

2 כוסות קמח רגיל

גביע שמנת חמוצה.

100-120 גר" חמאה מומסת.

כוס סוכר לבן [או חצי, חצי חום (אפשר דמררה)-לבן].

2 ביצים.

3-5 בננות בשלות(תלוי בגודל).

בערך 3/4 חב" שוקולד צ'יפס איכותי(או שוקולד מריר טוב באותה כמות שבור קטן.

שקית אבקת אפיה

מורסקים את הבננות למחית (מרוסק אך לא ממש מחית-בשום אופן לא בבלנדר). מערבבים את הכל חוץ מהחמאה, השוקולד והבננות, מוסיפים החמאה (עד כאן אפשר במיקסר או בפוד פרוססור), מוסיפים את הבננות ולבסוף את השוקולד. אופים בחום בינוני (בערך 180) עד שמוכן. מתאים לתבנית אינגליש גדולה-ענקית או ל- 2 אינגליד חג פעמיות. אפשר לקשט בדמררה, שקדים טחונים/שטריויסל או כיד הדמיון הטובה עליכם.

טורט בננות ושוקולד - שרי אנסקי

6 ביצים
טיפטיפה מלח
3 בננות בשלות
100 גרם שוקולד מריר
2 כפות קוניאק
1 כוס סוכר
1/2 כפית סודה לשתייה
1 1/2 כוסות קמח תופח

תנור 180 מעלות
מפרידים את החלמונים והחלבונים מקציפים את החלבונים עם המלח ומוסיפים לאט את הסוכר עד לקצף קשה.
מועכים את הבננות בעזרת מזלג או במעבד מזון. ממיסים את השוקולד בליקר ומערבבים עם הבננות, מוסיפים את החלמונים הסודה ושתייה והקמח- ומערבבים לתערובת חלקה. מקפלים את קצף הביצים לתוך התערובת ויוצרים בלילה אחידה.
מורחים בחמאה תבנית עגולה עם חור באמצעה. מפזרים מעט סוכר ומטלטלים את התבנית כדי שגרגרי הסוכר יידבקו לחמאה.
יוצקים את התערובת ומכניסים לתנור החם.
אופים 40-45 דקות.

טורט שוקולד לבן ומוס פירות יער-מי

מספר השוקולד של על השולחן
חומרים לתבנית קפיצית 24
לטורט שוקולד לבן:
3 ביצים מופרדות
1/4 כף סוכר (60 גר")
120 גר" שוקולד לבן קצוץ
40 גר" חמאה
2 כפות מים (30 מ"ל)
1 כף קמח תפוחי אדמה (8 מ"ל)

למוס פרות:
1 1/3 כוסות (320 מ"ל) שמנת מתוקה
2 חלבונים (80 גרם)
כוס 3/4 + כף (160 גרם) סוכר
1 כוס (250 גרם) מחית פירות יער
1 כפית מיץ לימון
3 כפות מים
1 כף מחוקה ג'לטין (8 גרם)

לקישוט:
תותים או פירות אדומים אחרים

מכינים טורט שוקולד לבן:
מחממים תנור ל175 מעלות.
מקציפים חלבונים עד שנוצרות גבעות רכות. מוסיפים סוכר בהדרגה, וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף יציב ומבריק.
מנמיכים את המהירות, מוסיפים חלמונים ומקציפים רק עד שהם נבלעים בקצף.
ממיסים שוקולד לבן וחמאה במיקרוגל, מוסיפים מים ומערבבים היטב. מקפלים את תערובת השוקולד לקצף הביצים.
מקפלים פנימה קמח תפוחי אדמה. יוצקים לתבנית מרופדת בנייר אפיה. אופים 25-20 דקות עד להזהבה. מצננים. העוגה תצנח במרכז במהלך הקירור.
מכינים את המוס:

מקציפים שמנת לקצפת רכה. שומרים במקרר.
מחממים חלבונים וסוכר בסיר כפול (מעל אדים) תוך בחישה, עד שהתערובת חמה למגע והסוכר נמס (65 מעלות)
מעבירים את תערובת החלבונים לקערת הקצפה ומקציפים במשך 10 דקות, עד שהקערה קרה למגע. מודדים חצי מכמות התערובת ושומרים להמשך (את השאר שומרים לשימושים אחרים, למשל להכנת ענני מרנג)
מערבבים בקערה מחית פרות יער ומיץ לימון. מוזהגים מים לקערית. מפזרים את אבקת הג'לטין על פני המים וממתינים שתי דקות. מחממים את הג'לטין המומס במיקרו במשך 15-10 שניות עד לקבלת נוזל שקוף וחלק. יוצקים בבת אחת למחית הפרות וטורפים היטב. מקפלים את הקצפת לתערובת הפרות, ואחר כך מקפלים גם את קצף החלבונים.

מרכיבים את העוגה
יוצקים את המוס על הטורט. מקפיאים 4 שעות לפחות עד שהמוס מתקשה
משחררים את העוגה מהתבנית ע"י חימום הדפנות בעזרת מטלית טבולה במים רותחים. מפשירים במקרר לפחות 3 שעות.
לפני ההגשה מקשטים בפרות טריים. פורסים בעזרת סכין טבולה במים רותחים.
מחית פרות יער: אפשר לקנות בחנויות המתמחות בקונדיטוריה או לטחון פרות יער טריים ולסנן. אפשר גם להשתמש בפרות יער קפואים ומופשרים.

פאי שוקולד פאי שוקולד בננה-tamari

בצק לפאי
100 גר' סוכר
200 גר' חמאה קרה
300 גר' קמח
ביצה אחת.

מקציפים חמאה וסוכר, מוסיפים ביצה וממשיכים להקציף עד שמתקבלת תערובת קרמית. מוסיפים קמח ולשים עד לספיגת הקמח בתערובת השומנית. יוצרים כדורים, עוטפים בניילון נצמד ומקררים שעה. לאחר הקירור מרדדים, משטחים על תבנית, מחוררים במזלג ומקררים שוב לעשר דקות נוספות. אופים עשרים דקות בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות. מוציאים מהתנור ומקררים.

למילוי:

4 בננות קלופות, חצויות לאורכן.
100 גר' חמאה
100 גר' סוכר
200 גר' שוקולד מריר
100 מ"ל חלב
3 ביצים מופרדות
50 גר''' קמח

ממיסים את השוקולד, החמאה, החלב ומחצית כמות הסוכר, על בן מרי. מסירים מהאש ומוסיפים חלמונים בהדרגה, תוך כדי ערבוב, עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הקמח ומערבבים היטב. בכלי ניפרד מקציפים את החלמונים עם יתרת הסוכר, עד לקבלת קצף מבריק, קשה. מקפלים את הקצף לתוך תערובת השוקולד. מסדרים את הבננות החצויות על תחתית הפאי האפויה, יוצקים מעל את תערובת השוקולד ואופים, כעשרים דקות נוספות, בתנור שחומם מראש ל 170 מעלות.

פאי שוקולד של הרשי tamari-

כוס המידה שלי=250
(מתורגם מאנגלית עם שינויים קלים של כמויות וכו'... לפי מה שעשיתי)

קלתית אפויה בקוטר 22/24
300 גרם שוקולד מריר
כף תמצית וניל
2/3 כוס סוכר
4 חלמונים
1/2 כפית מלח
1/3 כוס קורנפלור
3 כוסות חלב
2 כפות חמאה

מערבבים סוכר, מלח וקורנפלור.
בסיר נפרד מערבבים חלמונים וחלב.

מחממים את תערובת החלמונים ומוסיפים תוך כדי טריפה את היבשים. מבשלים עד רתיחה, מנמיכים ומבשלים דקה נוספת. מורידים מהאש, מוסיפים חמאה ווניל ומערבבים היטב. מכניסים פנימה את השוקולד ומערבבים עד שהוא נמס לגמרי ומתקבלת תערובת אחידה. יוצקים אל הקלתית האפויה, מכסים בניילון ומקררים לכמה שעות להתייצבות. אופציונלי:

לקשט בשמנת מתוקה מוקצפת ושברי שוקולד.
שדרוג של פריטי המהממת:

בין שכבת הצק וקרום השוקולד שמים שכבת חמאת בוטנים קראנצ'ית.
המלית מספיקה ליותר או לקלתית בגודל המצוין במתכון עם דפנות גבוהות. אני השתמשתי במילוי הנותר למילוי קעריות שוקולד מר

פאי שוקולד פשוט

1 בצק פאי מתוק
150 גרם שוקולד טוב
4 ביצים
150 גרם חמאה רכה מאד
200 גרם סוכר
75 גרם קמח
אבקת קקאו לקישוט

אופים את בצק הפאי ב 15-20 דקות
להמס שוקולד עם חמאה מורידים מהאש.
מקציפים ביצים עם סוכר וקמח ולבסוף מוסיפים את השוקולד.
יוצקים על הבצק ואופים עוד 25 דקות.

מאפינס שוקולד מאפינס/עוגת שוקולד-רום-קוקוס -מריה (טופיני)

המתכון מתאים מאוד גם לתבנית אינגליש קייק אחת ואם תכפילי את הכמות תוכלי לאפות בתבנית עגולה.
רצוי מאוד להקציף את החלבונים ואז העוגה יוצאת יותר גבוהה.
אני השתמשתי בקוקוס רגיל וזה יוצא מעולה.

ל-10 מאפינס:

90 גר" שוקולד מריר (חבילה אחת פחות ריבוע וחצי):

60 גר" חמאה או מרגרינה

1/2 כוס סוכר (עשיתי רבע חום, רבע לבן)

2 ביצים גדולות

2 כפות רום כהה (ל היה לי רום כהה אז שמתי שתי כפות ברנדי-כף ליקר קוקוס)

1/2 כפית תמצית וניל

1/2 כפית מלח

1/3 כוס קמח

1/2 כוס שבבי קוקוס (הגדולים, לא הפרורים! מצאתי כאלה ב"מר קייק")

(כתוב לקלות את הקוקוס... אבל אני לא אוהבת קוקוס קלוי אז לא עשיתי זאת ובכל זאת יצא נהדר.)

לחמם תנור ל-150 עד 175 מעלות. לשים גביעי נייר ב-10 שקעים (של תבנית עם 12 שקעים).

להמס שוקולד ומרגרינה/חמאה על בן-מארי.

לערבל את הסוכר עם תערובת השוקולד. להוסיף ביצים אחת -אחת ולערבל. להוסיף את שאר המרכיבים, לערבל עד להיווצרות תערובת אחידה.

לחלק את התערובת בין 10 השקעים ולאפות 20-25 דקות.

מאפינס שוקולד לבן - שולה

המתכון הוא מתוך ספר שלם של מאפינס מסדרת "LE CORDDON BLUE", המתכונים פה מוקפדים על הגרם, אבל שווה להשקיע ולמדוד, כשניסיתי לחפף...זה לא היה זה....

375 גר' קמח תופח

125 גר' סוכר

200 גר' שוקולד לבן חתוך לחתיכות קטנות

2 ביצים

375 מ"ל חלב

2 כפיות קליפת לימון מגוררת דק (אני אישית לא אוהבת ולכן מוותרת, אבל זה עניין של טעם אישי)

160 גר' חמאה ללא מלח, מומסת.

(תוספת שלי- בערך כוס של שוקולד צ'יפס חומים- משדרג את המתכון!)

מחממים תנור לחום גבוה (220 מעלות).

משמנים בחמאה מומסת או בשמן תבנית מאפינס (יוצאים בערך 8-9).

מנפים את הקמח לתוך קערה גדולה, מוסיפים את הסוכר והשוקולד, מערבבים ויוצרים גומה במרכז.

טורפים בקנקן קטן את הביצים, חלב, קליפת לימון ומוזגים לתוך הגומה. מוסיפים את החמאה ובוחשים בכף מתכת לערבוב כל החומרים. לא לערבב יותר מדי שלא יצאו יציקות בתערובת צריכים להישאר גושים.

מעבירים את העיסה לתבנית: כל שקע למלא עד בערך 3/4.

אפשר לפזר למעלה שקדים פרוסים, אבל אני אוהבת ככה.

אופים כ-25 דק' או עד קיסם שמוחדר יוצא נקי. משאירים בתבנית למשך 5 דק' ולאחר מכן מצננים על רשת.

כמה שזה טעים.... יוצא מן קרום קריספי כזה מבחוץ, ורך עם שוקולד נמס מבפנים....אח....

מאפינס שוקולד ותפוז -מהאוסף המתוק.

12 מאפינס גדולים.
1 כוס סוכר
100 גר' חמאה רכה
2 ביצים
1/2 כוס [120 מ"ל] רוויון או יוגורט
1/2 כוס מיץ תפוזים
2 כוסות קמח
קליפה מגוררת מתפוז אחד
1 כפית אבקת אפיה
1/2 כפית אבקת סודה לשתיה
100 גר' שוקולד מריר קצוץ

לחמם תנור 180 מעלות
מקציפים במיקסר סוכר וחמאה עד לקבלת קרם בהיר. מוסיפים ביצים וממשיכים להקציף. מוסיפים מיץ תפוזים ורוויון ומקציפים לבליה חלקה.
בקערה נפרדת מערבבים קמח, קליפת תפוז, א.א. אפיה, א.סודה לשתיה ושוקולד. מוסיפים לתערובת החמאה ומערבבים קלות. משמנים תבנית שקעים במעט שמן וממלאים אותם בעזרת כף עד ל 3/4 מגובה הדפנות. אופים 15-20 דקות, או עד שהמאפינס קפיציים למגע.

מאפינס שוקולד צ'יפס-עליזה

תבנית של 12 שקעים
1 1/2 כוסות קמח
1 כוס סוכר
2 כפות קקאו
1 כפית אבקת אפיה
1 כפית סודה לאפיה
1/2 כפית מלח
1/4 כוס שמן
1 כפית תמצית וניל
1 כף חומץ
1 כוס מים חמים
1/2 כוס שוקולד צ'יפס.

בקערה מערבבים קמח, סוכר, קקאו, אבקת אפיה, סודה ומלח. יוצרים גומה באמצע ומוסיפים פנימה שמן, חומץ וניל, ומים חמים.
מערבבים בכף רק עד שהתערובת נראית לחה. (חשוב לקבלת מרקם קל ואוורירי).
מוסיפים את השוקולד צ'יפס.
ממלאים את השקעים (משמנים היטב או מכניסים לתוך מנז"טים מנייר).
אופים בתנור שחומם מראש בחום של 200 מעלות -15 20 דקות או עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.
(אפשר להחליף בצ'יפס של שוקולד לבן).
המאפינס ממשיכים להתייבש מעט גם אחרי שמוציאים מהתנור.

טארט שוקולד בני סידא תמרי

תחתית בצק פריך אופים עיוורת מלא
300 גרם שוקולד
שתי שמנת מתוקה
ממיסים, מערבבים עם שני חלמונים
אופים 12 דקות בדיוק על 180 מעלות
כשמתקרר מפזרים קקאו למעלה, מגישים בטמפ" החדר, טעים טעים שוקולד שוקולד

כדורי שוקולד

כדורי שוקולד mmmm מבוסס על מלכון של רות יוליס

על בסיס של טורט/בחושה/עוגת שוקולד פשוטה מפוררת (אפשר גם קנויה), מפוררים,

שופכים על זה רוטב שמיד אביא את המתכון שלו, מערבבים, יוצרים כדורים ומגללים בקוקוס. בישול הרוטב ממיס את הסוכר ומונע את הטעם הדומיננטי של המרגרינה. נראה לי שאפשר על אותו עיקרון להמיר את הקקאו בשוקולד מומס ואת המרגרינה לחמאה, ואם זה למבוגרים - להוסיף ליקר או ברנדי או כל אלכוהול מועדף.

רוטב:

שמים בסיר קטן

1/2 כוס סוכר

1/4 כוס קקאו

1/4 כוס מים.

מביאים לרתיחה, מורידים מהאש, מוסיפים 100 גרם מרגרינה (1/2 חבילה) ובוחשים עד שנמס. שופכים על פירורי העוגה. יש לחכות לפחות 3 שעות בין הכנת הכדורים לבין אכילתם, וכמובן יש לאשפזם במקרר. המתכון מבוסס על רות יוליס, "עוגות בחמש דקות". היא מוסיפה לפירורי העוגה גם 1/4 כוס אגוזי פקאן, 1/2 כוס צימוקים ו-6 כפות יין מתוק.

כדורי שוקולד- רות סירקיס

200 גר' ביסקויטים (הכי טעים של גטניו)מפוררים

10 כפות סוכר

5 כפות קקאו

7 כפות חלב

1 כפית תמצית וניל

100 גר'" מרגרינה

קוקוס טחון/ סוכריות שוקולד (לקישוט)

עושים כדורים.

כדורי שוקולד- חלבה -סיגל נגר

החומרים ל 40-50 כדורי חלבה מתקתקים.

350 גרם חלבה

500 גרם ביסקויטים "פתי בר"

150 גרם שוקולד חלב

50 גרם שוקולד מריר

100 גרם שוקולד לבן

3/4 כוס חלב

1 חבילה (250 מ"ל) שמנת מתוקה

שבבי קוקוס לקישוט

מחממים במיקרוגל, או מעל להבה בינונית, את השמנת והחלב במשך דקה וחצי. מוסיפים את כל סוגי השוקולד מחזירים למיקרוגל, או לכירה - לעוד דקה וחצי מערבבים היטב עד שכל השוקולד נמס והמסה אחידה.

בבלנדר, טוחנים את הפתי בר והחלבה. מעבירים לכלי גדול ויוצקים מעל את תערובת השוקולדים והשמנת. מערבבים היטב.

יוצרים מהתערובת כדורים בגודל הרצוי, מגללים בקוקוס ומשהים לצינון במקרר כשעה לפני ההגשה. אם העיסה רכה מידי מוסיפים מעט פתי בר טחון לתערובת.

עוגת בננה שוקולד-לחם ארז

2 תבניות אינגליש קייק 35 ס"מ

150 גרם חמאה רכה

1 כוס סוכר

4 ביצים

1/2 2 כוסות קמח

1/4 כפית קינמון

1/2 כפית סודה לשתיה

1/2 כפית אבקת אפיה

1/2 1 כוסות רסק מבננות צהובות

1/2 כוס שוקולדצ'יפס

מחממים תנור ל180 מעלות

במיקסר מקציפים את החמאה עם סוכר. מוסיפים את הביצים בהדרגה עם לקבלת תערובת קרמית בקערה מערבבים את כל מחומרים היבשים ומוסיפים לתערובת הביצים. מערבלים כ-2 דקות ומוסיפים בננה ושוקולד יוצקים את התערובת לתבניות משומנות ואופים כ-35 דקות או עד למבחן הקיסם.

עוגות שוקולד עם פרג, אגוזים ושאר דברים טובים.

עוגת פרג - רותה טויזר mmmm

עוגת פרג שוקולד 2 תבניות אינגליש קייק
200 גרם חמאה רכה
1 כוס סוכר
3 ביצים מס 2
1 1/2 כוסות קמח
1 שקית אבקת אפיה
1/2 כפית סודה לשתייה
100 גרם פרג טחון טרי
1 גביע שמנת חמוצה
150 גרם שוקולד מריר קצוץ
1 כף פרג טחון טרי לקישוט

מחממים תנור ל 180 מעלות
מקציפים חמאה וסוכר, מוסיפים בהדרגה ביצים, קמח, אבקת אפיה, סודה לשתייה ו-100 גרם פרג. מערבלים לעיסה אחידה.
מוסיפים שמנת ומערבלים היטב. יוצאים 3/4 מהתערובת לתבניות.
ממיסים שוקולד במיקרוגל ומערבבים עם התערובת שנותרה. יוצקים לתבניות ומערבבים מעט, כמו בעוגת שיש.
מפזרים כף פרג מלמעלה ואופים כ-40-35 דקות, או עד שהקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא כמעט יבש עם פיזורים לחים.

עוגת שוקוזהים של סבתא- מוקדשת לmmmm- חגית ובנותיה

לפני הרבה שנים, כשכולנו היינו צעירים, רזים ויפים, דבקנו בדת אבותינו ונהגנו לאכול עוגות כשרות לפסח (אין כמו עוגה כשרה לקינוח אחרי מנה מהבילה של פסטה).
וכיוון שרבות וטובות מבינינו (וגם קצת טובים) נולדו בחג הפסח, התעורר הצורך לאפות עוגה כשרה, שתהיה גם טעימה וחגיגית. העוגה הזו היא מופלאה, בעיקר כשאופים אותה לפי הפטנט של אמא חגית, שמשדרג אותה ל"עוגת שוקוזהים עם טעות".

6 ביצים מופרדות
200 גר" שוקולד מריר
1/2 כוס אגוזים קצוצים
2 כפות קמח מצה- או 2 כפות קמח רגיל
1 כפית אבקת אפיה
200 גרם מרגרינה
2 כפות ברנדי
1 כוס סוכר

מפרידים את הביצים.
לחלמונים מוסיפים 2 כפות ברנדי, 1/2 כוס סוכר, 2 כפות קמח (מצה) ומערבבים. ממיסים בסיר שוקולד עם טיפה חלב. אח"כ מוסיפים את המרגרינה. כל הזמן בוחשים. מורידים מהאש לפני שכל המרגרינה נמסה וממשיכים לבחוש. מקררים מעט. שופכים על החלמונים, מוסיפים את האגוזים.
מקציפים 6 חלבונים עם חצי כוס סוכר.
מערבבים הכל יחד (קודם מעבירים מעט מהקצף אל הבצק).
אופים את הבליילה כ-30 דקות בחום בינוני.
לאחר שהעוגה מתקררת, מורחים עליה את הקרם ששמרנו לציפוי.
הפטנט המשדרג של חגית: לשכוח לשמור קרם לציפוי. כלומר, להשתמש בכל הכמות עבור הבליילה, ולצפות את העוגה בקרם שוקולד שאוהבים. העוגה תהיה עסיסית ונימוחה!
עוד רעיון שממש לא חייבים להשתמש בו: מעל הציפוי למרוח קצפת משמנת מתוקה (כלל ברזל לגבי עוגות, זוכרים!?).

טורט קוקוס, שוקולד, צימוקים ואגוזים- השף הצעיר

200 גרם חמאה
200 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
3 כפות ברנדי
6 ביצים מופרדות לחלמונים ולחלבונים
11/4 כוסות סוכר
150 גרם קוקוס
100 גרם צימוקים בהירים
100 גרם אגוזים קצוצים
תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ משומנת

ולדת שוקוזים

מאפה מצוין לשבת בבוקר. הבית מתמלא ניחוחות מתוקים, והפרוסות המתוקות הולכות נפלא עם הקפה הראשון.
חומרים ל-3 רולדות:

לבצק שק"ם משודרג:
350 גרם קמח תופח
200 גרם חמאה
1 גביע שמנת חמוצה
1 כפית קינמון

למלית:

1 צנצנת ממרח "נוטלה"
1 כוס אגוזים קצוצים (לזו, מלך או פקאן)
1 כוס שוקולד-צ'יפס או שוקולד מריר קצוץ (לא חובה)
1 ביצה, להברשה
מעט אגוזים קצוצים, לדריה

מכינים בצק שק"ם ומחלקים אותו ל-3 חלקים שווים. מקררים חצי שעה במקרר. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (200 מעלות). מרדדים כל כדור בצק על משטח מקומח ומורחים עליו בנדיבות ממרח "נוטלה". זורים על הממרח אגוזים ושבבי שוקולד. מגלגלים לרולדה ומהדקים את הקצוות. מברישים בביצה זורים למעלה מעט אגוזים. שולחים את הרולדות לתנור ל-20 דקות, או עד שהמאפה מזהיב והבית מתמלא בניחוח. מוציאים מהתנור, מצננים מעט ופורסים

עוגת שוקולד, אגוזים ושקדים - השף הערום

150 גרם אגוזים טחונים
150 גרם שקדים טחונים
200 גרם שוקולד מריר קצוץ
100 גרם קוביות שוקולד (להטביע בעוגה)
6 ביצים מופרדות
קורט מלח
250 גרם חמאה
100 גרם סוכר

מערבבים אגוזים, שקדים ושוקולד קצוץ, במעבד מזון: מעבדים חלמונים, סוכר וחמאה רכה לתערובת חלקה. מאחדים את שתי התערובות. מקציפים חלבונים עם קורט מלח ומאחדים בתנועות קיפול עם שאר המרכיבים. יוצקים לתבנית משומנת 26" ומיישרים בניעור קל. דוחפים קוביות שוקולד לתוך העיסה ואופים כ-50 דקות עד שקיסם שנעץ יוצא יבש. אוכלים מיד עם השוקולד הנוטף ומגישים עם קצפת. אם נשאר למחרת, מכניסים למיקרו למספר שניות ומגישים בצרוף קצפת.

עוגת שוקולד ואגוזים

200 גרם שוקולד
200 גרם חמאה
4 ביצים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
כוס אגוזים
 $\frac{1}{3}$ כוס קמח

ממיסים את השוקולד עם החמאה ומסירים מהאש, מקציפים חלמונים עם חצי כוס סוכר לתערובת תפוחה, מוסיפים שוקולד אגוזים וקמח, מקציפים חלבונים עם שארית הסוכר ומערבבים קצף עם העוגה. אופים ב-190 מעלות 40-45 דקות.

עוגת קוקוס ושוקולד מגורד- מי

לתבנית 24-26 או 2 אינגליש קייק או יותר עם הגדלת הכמויות.
5 ביצים
100 גר" קוקוס
1 כוס קמח
 $\frac{1}{2}$ 1 כוסות סוכר[אני שמה פחות]
 $\frac{1}{2}$ כוס שמן
 $\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוזים [במקור זה מים- יותר טעים מיץ]
1 שקית אבקת אפיה
1 שקית סוכר וניל
100 ג"ר שוקולד מריר מגורר

להקציף חלבונים לקצף יציב, להוסיף סוכר + וניל להמשיך להקציף לקצף יציב. בקערה נפרדת לערבב חלמונים, מיץ, שמן. להוסיף תערובת חלמונים לחלבונים בהדרגה ובערבול איטי או ידני. להוסיף קמח ואפיה אח"כ קוקוס ובסוף שוקולד תוך כדי ערבול איטי כדי לשמור על הנפח. לתבנית ולאפות בחום 180 מעלות עד שמוכן. להגשה אפשר ככה או לפזר אבקת סוכר מעל. אפשר גם לצפות בקרם כלשהו או ציפוי שוקולד אבל הכי טעים ככה. למי שרוצה להוריד את עניין הקוקוס מכל סיבה [ילדים..] ציין להוסיף עוד חצי כוס קמח.

עוגת אגוזי לוז בקרם לוז וקציפת שוקולד-בני סידא

6 חלבונים
1 כוס סוכר
130 גרם אגוזי לוז קלויים וטחונים גס
3 כפות קמח מצה או פירורי לחם

לקרם לוז:
2 מכלים שמנת מתוקה
250 גרם שוקולד לבן שבור לקוביות
150 גרם אגוזי לוז קלויים וטחונים גס

לקישוט:
אבקת סוכר אגוזי לוז שלמים
קצפת (לא הכרחי)
תבנית קפיציית בקוטר 24 ס"מ משומנת

להכנת העוגה מחממים תנור לחום נמוך 160 צ מקציפים את החלבונים עם הסוכר כ-5 דקות לקצף נוקשה. מוסיפים את האגוזים וקמח המצה ומערבבים קלות. יוצקים את התערובת לתבנית ואופים כשעה עד שהעוגה מזהיבה. מכבים את התנור, מעבירים סכין בין העוגה לדופן התבנית, ומחזירים את התבנית לתנור המכובה לשעתיים (רצוי להכין יום קודם ולשמור במקרר). להכנת הקרם: שמים בסיר את השמנת והשוקולד ומביאים לרתיחה מסירים מהאש ובוחשים עד שהשוקולד נמס, מצננים ושומרים במקרר למשך 8 שעות. מקציפים את הקרם לקציפה יציבה ומוסיפים את האגוזים ומערבבים ומורחים את הקציפה על העוגה ושומרים במקרר. לפני ההגשה מנפים מעל העוגה אבקת סוכר מוסיפים פרחים מהקצפת ומעל כל פרח לשים אגוז.

עוגת שוקולד אגוזים וקוקוס-נ.

6 ביצים מופרדות

1 1/4 כוס סוכר

1 כוס קמח רגיל

1 שקית א. אפייה

1 אגוזים כוס טחונים דק (ממליצה על תערובת של פקאנים+אגוזי ברזיל, מי שלא מתעצל קלייה קלה לפני הטחינה תשבח את טעמה של העוגה)

2 כפיות א. נס קפה

קורט מלח

100 גרם פתיתי קוקוס (רצוי מהסוג הלח)

200 שוקולד מריר (בגדר המלצה בלבד-100 גר" 70% + 100 גר" 45%)

2-3 כפות, לפי הטעם, רום בהיר / ליקר קרם קסיס/ פינה קולדה

קליפת תפוז מגוררת מ-1-2 תפוזים, עניין של טעם ומי שאינו מחבב ניחוח תפוזי בעוגה יכול לוותר בכלל.

1/2 כוס נס-קפה פושר, ממותק. אפשר לתבלו בליקר או ת. וניל של מקורמיק

אפשר להרטיב את העוגה במקום בנס-קפה בסירוף בו שרויים דובדבנים משומרים- להרתיח עם מעט סוכר ולקרר תבנית 28 או 26 לעוגה גבוהה(אם רוצים לחצות ולמלא)

לטחון שוקולד במעבד מזון לגרגרים בגודל של אפונים.

ערבב חומרים יבשים יחד: שוקולד, קוקוס, קמח, א.אפייה, נס-קפה, אגוזים.

להקציף כ-10 דקות חלמונים+חצי כוס סוכר+ ליקר/רום+ קורט מלח.

לאחד בעדינות את 2 התערובות. מתקבלת תערובת כבדה למדי, מין יציקה, אז לא להיבהל.

להקציף חלבונים, קורט מלח וחצי כוס סוכר לקצף יציב.

לקפל בעדינות מס" כפות מן הקצף לתערובת הנ"ל.

להמשיך לקפל בעדינות את הקצף בהדרגה אל התערובת עד לקבלת עיסה אחידה.

לרפד תבנית בנייר אפייה ולשמן נייר ודפנות ולאפות בחום של 170 מעלות, 40 דקות או לפי מבחן הקיסם.

לאחר ההוצאה מהתנור להעביר סכין בזהירות בין העוגה לדפנות התבנית.

להמתין כ-10 דק" ולשפוך על העוגה בעזרת כף את הנס-קפה או סירוף דובדבנים משומרים

שלב ציפוי העוגה-מבחר אפשרויות:

1) לחצות את העוגה,למלא בשמנת מתוקה מוקצפת עם א.סוכר ודובדבנים ולצפות בגנאש שוקולד עשיר(אני מעדיפה תערובת של שוקולד חלב ומריר משובח) ולקשט בפקאן סיני או שוקולד לבן מגורר.

2) להמיס שוקולד משובח עם חמאה, למרוח את העוגה וכשהציפוי מתקרר לצפות בשמנת מתוקה מוקצפת עם אבקת סוכר ומעט א. נס-קפה

3) להקציף שמנת-מתוקה+אבקת סוכר+פודינג וניל, לחצות העוגה, למלא בקצפת, לפזר דובדבנים משומרים מגולענים, לכסות, ולצפות בקצפת, לפזר שוקולד מגורר גס או מקופלת שוקולד חלב מפוררת.

מחממים תנור לחום נמוך 160 צ, שמים בסיר את החמאה והשוקולד ומבשלים על אש נמוכה תוך בחישה עד שהשוקולד נמס. מסירים מהאש, מוסיפים את הברנדי והחלמונים ובוחשים היטב

מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב. מקפלים את הקצף אל תערובת השוקולד לבלילה אחידה. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים

יוצקים לתבנים, ואופים שעה עד שקיסם עץ הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש ומצננים לציפוי:

300 גרם שוקולד חלב קצוץ דק (אפשר בבלנדר)

1 מיכל שמנת

1\2 כוס ריבת חלב או חלב ממותק

3 כפות דבש

בנתיים כשהעוגה בתנור מכינים את הגנאש:

מרתחים את השמנת ושופכים על שוקולד החלב. מערבבים עד שהשוקולד נמס ותוך כדי מוסיפים את ריבת החלב והדבש.

מצננים מעט את העוגה, ואז לוקחים שיפוד ומחוררים את העוגה כאילו אין מחר.

שופכים לאט לאט את הרוטב ונותנים לו להיספג בעוגה.

העוגה יוצאת רטובה ודביקה.

עוגת שוקולד וקינמון נימוחה דנה שטינוול

1 כוס (220 גרם) ריווין
1 1/2 כוסות (250 גרם) סוכר
125 גרם חמאה מומסת
1 כף גדושה (15 גרם) אבקת קקאו לא ממותקת
1 כפית (5 גרם) סודה לשתיה
1 כף (10 גרם) קינמון
1 1/2 כוסות (200 גרם) קמח
2 ביצים טרופות
100 גרם שוקולד מריר קצוץ גס

מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומשמנים את התבנית. שמים את הריווין, הסוכר, החמאה, הקקאו והסודה לשתיה בסיר ומבשלים על להבה בינונית 2-3 דקות עד שכל הסוכר נמס. מסירים מהכיריים, מוסיפים את הקמח והקינמון ומערבבים עד שנוצרת עיסה אחידה. מוסיפים את הביצים והשוקולד ומערבבים היטב. יוצקים לתבנית ואופים 45 דקות רק עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא לח. תבנית אינגליש קייק 30 ס"מ או טבעתית 24 שומרים בכלי אטום בטמפרטורת החדר 3 ימים.

עוגת שוקולד חלבה - שיגריס

לבסיס:
225 גר' שוקולד מריר משובח
3/4 כפית אבקת/גרורי נס-קפה
2 כפות חלב
5 ביצים מופרדות
3/4 כוס סוכר
1 כף אמרטו (ליקר שקדים) או כל ליקר אחר

מלית:
150 גר' ממרח חלבה
150 גר' חמאה
1 1/4 שמנת מתוקה

לגלזורה:
100 גר' ממרח חלבה
3/4 שמנת מתוקה לא מוקצפת
2 כפיות נס קפה (זה שינוי מוצלח שאני הוספתי clcl)

הבסיס:
במיקרו ממיסים שוקולד, קפה וחלב ומערבבים ליצירת מירקם חלק. בקערה מערבלים חלמונים עם 1/4 כוס סוכר עד להבהרה. מוסיפים השוקולד המומס ומערבבים. במיקסר מקציפים חלבונים עם 1/2 כוס סוכר לקבלת קצף יציב. מקפלים את הקצף עם תערובת השוקולד, מוסיפים אמרטו ומערבבים קלות. תנור - 150 מעלות, יוצקים לתבנית משומנת, 50 דקות. עם הוצאת העוגה מהתנור לשחרר העוגה באמצעות סכין מדפנות העוגה ע"מ.

הכנת המילוי:
במיקרו ממיסים ממרח חלבה עם חמאה. מערבבים לקבלת מרקם אחיד. מקפלים הקצפת בעדינות. יוצקים על העוגה הקרה ולמקרה.

הכנת גלזורה:
במיקרו ממיסים ממרח חלבה ושמנת, מערבבים ויוצקים אחיד מעל העוגה.

עוגת שוקולד ומרשמלו קרה- דליה למדני,

1/2 כוס אגוזים כתושים
1/2 כוס צימוקים
3 כפות זנגביל מסוכך
120 - 150 גרם ביסקוויטים בהירים, שבורים
100 גרם חמאה או מרגרינה
200 גרם סוכריות מרשמלו
200 גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות קטנות
תבנית אינגליש קייק מרופדת בפלסטיק נצמד.

לערבב בקערה צימוקים, אגוזים, זנגביל וביסקוויטים.
לשים בסיר את החמאה והמרשמלו, לצקת 2 כפות מים ולהמיס על להבה נמוכה תוך בחישה בכף עץ (יש לבחוש בזריזות, אחרת המרשמלו מקריש!).
כשהמרשמלו נמס, יש לכבות מיד את הלהבה ולהוסיף שוקולד. לבחוש במרץ עד שהוא נמס.
לצרף את תערובת הביסקוויטים ולערבב ביסודיות.
להעביר את העיסה לתבנית בכף, להדק אותה היטב, להחליק מלמעלה, לכסות בפלסטיק נצמד ולהכניס למקרר ללילה (מומלץ להגיש רק כעבור יומיים).
לפני ההגשה, מוציאים את הממתק מהתבנית, מניחים אותו על קרש חיתוך ופורסים בסכין חד מאוד / סכין לחם.

עוגת שוקולד צ'יפס- מבישולה

100 גרם מרגרינה מרוככת
2 ביצים
1 כוס סוכר חום
2 כוסות קמח
2 כפיות אבקת אפייה
1/2 כפית סודה לשתיה
קורט מלח
1 גביע שמנת חמוצה
3/4 כוס שוקולד צ'יפס

סוכר חום לזרייה
תבנית כיכר באורך 30 ס"מ, משומנת

מחממים תנור לחום בינוני (180 צ.). שמים בקערת מערבול את כל החומרים חוץ מהשוקולד צ'יפס, ומערבבים היטב. מוסיפים את השוקולד ומערבבים.
מעבירים את התערובת לתבנית, זורים מעל מעט סוכר חום.
אופים כ 40 דקות. נועצים במרכז העוגה קיסם עץ, ואם יוצא נקי - העוגה מוכנה.

עוגת שוקולד צ'יפס

2.5 כוסות קמח תופח
1 גביע שמנת חמוצה
4 ביצים
200 גרם מרגרינה בטעם חמאה או חמאה
100 גרם קוקוס טחון
1.4 כוסות סוכר
1 כוס שוקולד צ'יפס.
1 כוס חלב

מקציפים היטב את המרגרינה עם הסוכר עד לקבלת קרם חלק. מוסיפים את הביצים מערבבים את הקמח עם הקוקוס ומוסיפים לסרוגון את הקמח עם הקוקוס, החלב והשמנת החמוצה. מניחים את הבליחה בסיר פלא משומן היטב.
אופים כ 45 דקות או עד שקיסם יוצא יבש בחום של 165 מעלות.
לאחר הקירור מומלץ להפוך על מגש ולזגג מעל שוקולד לבן ומעט אבקת סוכר.

טורט חלבה עם שוקולד של הנס ברטלה

לעוגה בקוטר 24 ס"מ:

מילוי גנאש:

300 מ"ל שמנת מתוקה

300 גרם שוקולד מריר קצוץ

מילוי חלבה:

4 חלמונים

20 גרם פודינג וניל

100 גרם חמאה

100 מ"ל סירופ סוכר (יחס 1:1 של מים וסוכר)

11/2 כפות ברנדי

150 גרם חלבה גולמית מרוסקת

300 גרם קצפת

ציפוי גנאש:

80 גרם שוקולד מריר

80 גרם שמנת מתוקה

חומרים לתחתית הז'פונז:

7 חלבונים

300 גרם סוכר

50 גרם קמח

150 גרם שקדים טחונים

מעט קינמון טחון

מעט סוכר וניל

1 תחתית טורט שוקולד (1/4 מטורט שוקולד רגיל)

1 תחתית ז'פונז

מעט שוקולד לבן מומס לקישוט

מכינים מילוי גנאש:

מרתחים את השמנת, יוצקים פנימה שוקולד, מערבבים ומקררים שעתיים.

מתחילים להכין את מילוי החלבה: מקציפים חלמונים עם אבקת פודינג לקצף חזק. מוסיפים בהדרגה

קוביות חמאה, ממשיכים להקציף במהירות בינונית. שומרים בצד.

מוציאים את הגנאש מהמקרר ומקציפים.

מרכיבים את העוגה: מניחים בתחתית של תבנית קפיצית את טורט השוקולד. מרטיבים בסירופ סוכר+ברנדי.

יוצקים מעל את הגנאש המוקצף, מחליקים ומניחים תחתית ז'פונז.

מקפלים לתערובת החמאה והחלמונים את החלבה והקצפת ויוצקים מעל הז'פונז.

מחליקים היטב ומקפיאים. מכינים את ציפוי הגנאש כפי שהוסבר בתחילת המתכון.

יוצקים את הגנאש על העוגה הקפואה, מחליקים. בעזרת שקית נייר מזלפים נקודות של שוקולד לבן

על פני הציפוי, ובעזקת קיסם יוצרים את העיטורים.

מקפיאים שוב.

לתחתית הז'פונז:

מקציפים 7 חלבונים, מוסיפים בהדרגה 300 גרם סוכר ומקציפים לקצף יציב. מקפלים פנימה

150 גרם שקדים טחונים+50 גרם קמח+מעט קינמון. מעבירים את הקצף לשק זילוף

עם צנתר חלק בקוטר 1 ס"מ, ומזלפים על ניר אפיה תחתיות בקוטר הרצוי בצורת ספירלה.

אופים 20 דקות בחום של 180 מעלות.

עוגות שוקולד וגבינה

עוגת גבינה ושוקולד לבן-סם

חומרים לתבנית של 24 ס"מ:

לתחתית:

200 גרם פירורי עוגיות יין לפסח
70 גרם חמאה מומסת

לגנאש שוקולד לבן:

125 מ"ל שמנת מתוקה
300 גרם שוקולד לבן, שבור לקוביות

למלית גבינה:

500 גרם גבינה לבנה 9%
250 גרם גבינת מסקרפונה
גרגרים מ-1/2 מקל וניל
100 גרם סוכר
6 ביצים

לציפוי:

150 גרם שוקולד לבן, קצוץ
80 מ"ל שמנת מתוקה

מכינים את התחתית: מערבבים את פירורי העוגיות עם החמאה המומסת ומהדקים לתחתית תבנית מרופדת בנייר אפיה. מקפאים עד השימוש.
מכינים גנאש שוקולד לבן: מחממים את השמנת בסיר מעל להבה בינונית. מביאים לסף רתיחה, מכבים את האש ושופכים את השמנת לקערה עם השוקולד הלבן. מניחים ל-5 דקות. מערבבים עד שהשוקולד נמס.
מכינים את מלית הגבינה: בעזרת מטרפה ידנית (או במיקסר, במהירות נמוכה) מערבבים גבינות, גרגרי וניל, סוכר וביצים. מוסיפים את הגנאש (בעודו חם) ומערבבים למסה חלקה ואחידה. יוצקים את המלית על התחתית הקפואה. מחממים תנור ל-150 מעלות.
מניחים בתחתית התנור תבנית מלאה מים רותחים, מכניסים את העוגה ואופים חצי שעה. מורידים את חום התנור ל-110 מעלות ואופים שעה נוספת. העוגה מוכנה כשהיא עדיין רוטטת במרכזה. מצננים לטמפרטורת החדר ומעבירים למקרר ל-24 שעות.
אחרי 12 שעות קירור מכינים ציפוי: מחממים את השמנת בסיר מעל להבה בינונית. מביאים לסף רתיחה, מכבים את האש ושופכים את השמנת לקערה עם השוקולד הלבן. מניחים ל-5 דקות. מערבבים עד שהשוקולד נמס.
יוצקים על העוגה הקרה. מחזירים למקרר ל-12 שעות לפחות. מחלצים מהתבנית בעזרת סכין חדה טבולה במים רותחים ומגישים.

עוגת שוקולד לבן-יניב רושל

חומרים לעוגה בקוטר 24 ס"מ (אפשר גם 26):

1 טורט קקאו בעובי 2 ס"מ או פרוסות בעובי 2 ס"מ של עוגת הבית בטעם שוקולד
4 ביצים מופרדות + 2 חלמונים
2 כפות סוכר
קורט מלח
2 מכלי שמנת מתוקה
300 גרם שוקולד לבן
2 כפות ברנדי
1 כפית אבקת קפה נמס

מערבלים 6 חלמונים וסוכר לתערובת בהירה ותפוחה.

מקציפים בנפרד חלבונים ומלח לקצף יציב.

קציפים שמנת מתוקה לקצפת יציבה אך לא קשה מדי (שיהיה אפשר לקפל בקלות).

ממיסים שוקולד בסיר כפול או במיקרוגל. מצננים מעט.

מערבבים ביחד ברנדי וקפה. מוסיפים לתערובת השוקולד ומערבבים. מקפלים שמנת לשוקולד. מקפלים לתערובת את קצף הביצים והחלמונים.

מרפדים תבנית אפיה בטורט או בעוגת הבית. יוצקים את התערובת ומעבירים למקרר ל-24 שעות לפני ההגשה. לקיצור תהליכים, מעבירים קודם לפריזר ואז למקרר. אפשר לקשט למעלה בתלתלי שוקולד בכל מיני צבעים או לפורר "מקופלת".

עוגת גבינה ושוקולד לבן-בלצ'י

המתכון של קפה רגאטה ז"ל (ולכן מאוד ייתכן שהקרדיט שייך למיודענו קובי טוביאנו, לא?)

חומרים לתבנית מס" 26:

350 גרם שוקולד לבן

1 שמנת מתוקה

650 גרם גבינת שמנת

200 גרם סוכר

1 כפית מלח

5 ביצים

1 כפית תמצית וניל

לציפוי:

שליש כוס שמנת מתוקה

1 כף חמאה

1 כף סוכר

85 גרם שוקולד מריר, מומס

שמים את התבנית במקפיא. ממיסים על סיר כפול את השוקולד והשמנת. מערבלים במהירות נמוכה את הגבינה, הסוכר והמלח במשך דקה, מגבירים למהירות גבוהה ומערבלים דקה נוספת. מוסיפים את הביצים, שתיים בכל פעם, תמצית וניל ואת תערובת השוקולד המומס. מערבלים 15 דקות במהירות בינונית. יוצקים את העיסה לתבנית הקפואה. שמים את התבנית בתוך תבנית גדולה של התנור וממלאים את התבנית הגדולה במים כד שלישי מגובהה. אופים שעתיים-שעתיים וחצי בתנור שחומם מראש ל- 135 מעלות. מוציאים מהתנור, מצנים שעתיים בטמפ" החדר. מעבירים למקרר ל- 12 שעות. להכנת הציפוי: מחממים שמנת, חמאה וסוכר ויוצקים על השוקולד המומס. ממתינים 4 דקות ומערבבים לעיסה חלקה. יוצקים על העוגה ומצננים 10 דקות.

עוגת גבינה אפויה עם שוקולד לבן- גלית

רינג של 22 ס"מ

חומרים לתחתית:

150 גרם פתיבר כהה מפורר

1/4 כוס אגוזי פאקן קצוצים דק

3 כפות סוכר

2 כפות אבקת קקאו

100 גרם חמאה

למילוי:

200 גרם שוקולד לבן קצוץ

3/4 כוס שמנת מתוקה

500 גרם גבינת שמנת

1 כוס סוכר

4 ביצים

1 כפית תמצית וניל

ציפוי שמנת חמוצה:

1+1/2 כוסות שמנת חמוצה

1/4 כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

ההכנה:

מפוררים בסקוויטים עם אגוזים סוכר וקקאו ומוסיפים חמאה מערבבים, מהדקים לתבנית ואופים 10 דקות 160 מעלות ומוציאים החוצה לצינון.

ממסים שוקולד עם 1/2 כוס שמנת ומערבבים.

מקציפים גבינת שמנת 1/4 כוס שמנת שנתרה סוכר ביצים במהירות נמוכה לתערובת חלקה, מוסיפים בהדרגה שוקולד ותמצית וניל עד לתערובת חלקה

אופים 160 מעלות בערך עד שפני העוגה נסדקים והמרכז מתקשה,

מוציאים את העוגה ומעלים את הטמפ' ל 220- מעלות מערבבים את חומרי הציפוי מורחים על פני העוגה ואופים 7 דקות ומקררים היטב לפחות שעה.

טיפים:

יום אחרי היא מדהימה עוד יותר

אני מפחיתה מעט מכמות הסוכר במלית

לא לוותר על אף שלב באמת ולהשקיע בחלק הראשון של ההידוק להקפיד על גובה ועובי שווים זה מאוד יפה כשפורסים.

עוגת גבינה-שוקולד צוננת ב-10 דקות- נירה רוטו

מכינים יום מראש.

400 גר" גבינת שמנת, רצוי פילדלפיה

1/2 כוס סוכר

1/2 כפית תמצית וניל

2 ביצים

1 חב" ביסקויט "קסטטה" (יש דבר כזה)

100 גרם חמאה נמסה

2 כפות אבקת קקאו

1/2 כוס שבבי שוקולד (שוקולד צ"יפס)

100 גרם שוקולד מריר מומס ומצונן קצת.

(בתבנית פאי)

מפוררים ביסקויטים וטוחנים עם אבקת קקאו במעבד מזון. מוסיפים את החמאה הנמסה. מרפדים תבנית פאי בקוטר 22 (אפשר גם יותר גדולה) ומהדקים לתוכה את שבבי השוקולד. לא נורא אם כמה מהם יבלטו מעט. מערבלים גבינה, סוכר ותמצית וניל. מוסיפים ביצים. מוציאים החוצה כוס אחת מן התערובת ומוסיפים לכוס זו את השוקולד המומס. יוצקים את תערובת השוקולד לתוך הקלתית, ועליה את תערובת הגבינה. אופים ב-180 מעלות במשך 40 דקות ומצננים לילה שלם.

עוגת שוקולד - ברסרי (במקור מקופי בר) שפית קונדיטורית מיטל נגר

חומרים לתבנית בקוטר 28 ס"מ:

500 גרם שוקולד מריר

250 גרם חמאה

12 ביצים מופרדות

חצי כוס סוכר

רבע כוס קמח

חומרים לציפוי:

150 גרם שוקולד מריר

150 מ"ל שמנת מתוקה

מחממים תנור ל-160-150 מעלות. ממיסים שוקולד וחמאה בסיר כפול (ביין מארי). מערבלים במיקסר חלמונים עם סוכר עד לקבלת קרם הומוגני. מוסיפים קמח ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה. מקציפים את החלבונים לקצף יציב. מקפלים את קצף החלבונים לתערובת השוקולד. אופים כ-25 דקות העוגה צריכה להיות רוטטת במרכזה. מוציאים את העוגה מהתנור ומכסים עם מגש או צלחת גדולה עד לקירור. מכינים את הציפוי: ממיסים במיקרו שמנת ושוקולד ומערבבים עד לקבלת תערובת חלקה. משחררים את העוגה מהתבנית. מניחים את העוגה על רשת ויוצקים מעל את הציפוי. מצפים את כל העוגה באופן שווה. מעבירים למקרר.

עוגות שוקולד לבן וחום.

עוגת שוקולד - נייג'לה

ל- 2 עוגות

175 גר" חמאה מומסת
125 מ"ל שמן תירס או שמן צמחי אחר
300 מ"ל מי קרח
מערבבים

מוסיפים ומערבבים:
400 גר" קמח רגיל
50 גר" א. קקאו
250 גר" אבקת סוכר חום או לבן
100 גר" סוכר חום
2 כפיות אבקת אפיה
כפית סודה לשתיה

מוסיפים ומערבבים:
כוס שמנת מתוקה
3 ביצים
כף תמצית וניל

הבלילה היא די נוזלית - זה בסדר. יוצקים לשתי תבניות משומנות.
אופים בחום 180 מעלות כשעה.

הציפוי: הערה היא לא מסרה כמה שוקולד מריר היה בציפוי. לי זה נראה כמו 200 גר", מקסימום עושים ציפוי אחר.

מקציפים 200 גר" חמאה עם 275 גר" אבקת סוכר שמוסיפים בהדרגה.
מוסיפים תמצית וניל (כף או שתיים בערך)
מוסיפים שוקולד מומס (נראה לי ש200 גר")
עוגת שוקולד-השכן
50 גרם שבבי שוקולד מריר
350 גרם שוקולד מריר מומס עם מעט שמנת מתוקה
200 גרם חמאה רכה
2 כוסות סוכר חום
5 ביצים
1/2 כוס קמח לבן רגיל
כמעט 2 כפות אבקת אפיה
מעט מלח

לחמם תנור מראש לחום בינוני

מקציפים את החמאה עם הסוכר עד לתערובת אחידה, מוסיפים ביצה אחת בכל פעם וממשיכים להקציף עד לתערובת אחידה.

בשלב זה מוסיפים את הקמח, את אבקת האפייה ואת מעט המלח- מערבבים. כשהתערובת אחידה מוסיפים את השוקולד המומס מוסיפים את שבבי השוקולד.
את התערובת נתן להניח במקרר לכ- 10 דקות, ואחר כך לאפות.

מניסיון: השכבה העליונה של העוגה נסדקת מהר, אז מקסימום תורידו את החום ותבדקו כל כמה דקות מה קורה עם העוגה.

עוגת שוקולד לבן-תמרי

170 גרם שוקולד לבן
135 גרם חלבון
242 גרם חלב
1.5. כפית תמצית וניל
300 גרם קמח תופח
240 גרם סוכר
קורט מלח
130 חמאה
להמס שוקולד

לערבב את החלבונים עם 1/4 מכמות החלב והוניל.
לערבב את החומרים היבשים. להוסיף חמאה ואת שארית החלב. להוסיף את תערובת החלבונים ב3 פעמים. להוסיף שוקולד מומס.
אפיה 180 מעלות 25-35 דקות
לפזר אחרי קרור אבקת סוכר או לצפות בקרם .

עוגת שוקולד-גלו

העוגה הזאת יש בה קצת טרחה ומיומנות. וכן היא יוצאת מאד נמוכה אבל ממש ממש שווה.

6 ביצים

1 אינסטנט שוקולד

6 כפות סוכר

50 גרם שוקולד

2 כפות קקאו

3 כפות סוכר

5 כפות מים

1/4 חביתה מרגרינה

1-2 שמנת מתוקה

מפרידים ביצים, מקציפים לבנים עם 6 כפות סוכר. מערבבים פנימה את הצהובים ואת הפודינג. אופים. עד שקיסם יוצא יבש.

כשהעוגה קרה.

מקציפים שמנת לקצפת

מורחים על העוגה ולמקרר עד שהקצפת מתיצבת.

עושים קרם:

מבשלים את השוקולד עם הקקאו הסוכר והמים עד שהכל נמס יפה, כשמורידים מהאש מוסיפים פנימה 1/4 חבילה

מרגרינה מערבבים טוב ונותנים להתקרר.

כשצונן שופכים בעדינות על הקצפת ... ושומרים לא להרוס את הקצפת.

עוגת שוקולד ב-5 דקות - חנוך פרבר

ההכנה מהירה וגם זמן האפייה, וגם לוקח חמש דקות לחסל אותה.

200 גרם שוקולד מריר (עדיף משובח)

1 כוס סוכר

200 גרם חמאה

5 ביצים מס" 2

5 כפות קמח תופח

חצי כוס אגוזי לוז שבורים (לא חובה)

מחממים תנור ל- 180 מעלות

מורחים בחמאה תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ

בסיר, מעל להבה בינונית, ממיסים את השוקולד, הסוכר והחמאה, תוך כדי בחישה מתמדת. מסירים מהלהבה.

בכלי נפרד מערבלים את הביצים. מוסיפים את תערובת הביצים לאט-לאט תוך כדי ערבוב מהיר.

מקפלים את הקמח לתערובת.

מעבירים לתבנית, מפזרים אגוזים למעלה ואופים כ- 25 דקות. כשהעוגה מוכנה היא עדיין מעט לחה.

עוגת ענן שוקולד - נייגלה

250 גרם שוקולד מריר 70%-
125 חמאה רכה
6 ביצים - 2 שלמות 4 מופרדות
175 גרם סוכר
2 כפות ליקר קואנטרו (לא חובה)
קליפה מגוררת מתפוז אחד (לא חובה)
תבנית 23 (אני הכנתי ב 24)

לקצפת:

2 שמנת מתוקה
1 כפית תמצית וניל
1 כף ליקר קואנטרו (לא חובה)
1/2 כפית קקאו לא ממותק לזרייה

מחממים את התנור ל 180
מרפדים את תחתית התבנית בנייר אפיה

ממיסים שוקולד במיקרו. מוסיפים את החמאה הרכה לשוקולד המומס וממיסים גם אותה.
טורפים 2 ביצים שלמות עם 4 חלמונים ו 75 גרם סוכר. מוסיפים לתערובת השוקולד. מוסיפים את הקואנטרו וקליפת התפוז לשוקולד.
בקערה נפרדת מקציפים את החלבונים עם 100 גרם סוכר לקצף יציב אך לא קשה מידי. מוסיפים קצת לתערובת השוקולד מערבבים ואח"כ מוסיפים את השאר.

יוצקים לתבנית ואופים 35-40 דק"
העוגה נסדקת ואח"כ נופלת - זה טוב! מניחים על רשת כדי שתתקרר

לפני ההגשה - מקציפים את השמנת.
מוציאים מהעוגה את החתיכות ה"שבורות" וממלאים את האמצע בשמנת ומפזרים קקאו. זה צריך להיות כמו הר געש.
ואז חותכים נותנים בים ועוצמים את העיניים.

עוגת הביסקוויטים -עדנה

1 1/2 חב' פתי בר
קערה עם חלב לטבילה של הביסקוויטים
3 ביצים
1/2 כוס סוכר + 2 כפות
60 גר' מרגרינה לאפייה או 40 גר' חמאה
150 גר' שוקולד מריר משובח
50 גר' פקאן טבעי מרוסק (לא חובה)
2 כפות ברנדי
2 כפות קקאו
2 שמנת מתוקה 32%

קערה א: מקציפים 3 חלבונים לקצפת יציבה בלי סוכר
קערה ב: מקציפים את החלמונים וחצי כוס סוכר לתערובת בהירה ומוסיפים את הפקאן והברנדי. מערבבים היטב.

ממיסים את השוקולד עם המרגרינה ומצננים מעט. מקפלים לתוך קערה ב'. מערבבים היטב ומקפלים את קערה א' לתערובת עם השוקולד.
מקציפים שמנת מתוקה אחת ומקפלים לתוך המוס.
בתבנית עגולה 26 או מרובעת, מסדרים שתי שכבות ביסקוויטים טבולים היטב בחלב (ואפשר חלב+ברנדי). אפשר לשפוך מעט חלב מהטבילה על הביסקוויטים לאחר הסידור. על זה שופכים ומסדרים יפה את המוס שוקולד. מכניסים לכמה שעות למקרר.
מוציאים ומסדרים שכבת ביסקוויטים טבולים מעט על המוס. מקציפים את השמנת השניה עם 2 כפות סוכר. מסדרים מעל הביסקוויטים את הקצפת. מעל מפזרים קקאו כמו אבקת סוכר. מכניסים למקרר לכל הלילה ואף רצוי 2-3 שעות למקפיא.

עוגת שוקולד לאוהבי השוקולד-תיקי

2 ביצים
11-3/4 כוס סוכר
3/4 כוס אבקת קקאו
2 כוסות קמח מנופה
1 שקית אבקת אפיה
1 וחצי כפיות סודה לשתיה
קורט מלח
חצי כוס שמן
2 כפיות תמצית וניל
כוס מים חמים

שמים הכל בקערת המיקסר ומערבלים במהירות בינונית משמנים שתי תבניות חד פעמיות ויוצקים שווה בשווה אופים בחום בינוני כ- 40 דק" סירופ

2 כפות קקאו
2 כפות אב" סוכר
2 כפות סירופ מייפל
2 כפיות נס קפה מומסות בשליש כוס מים חמים מערבים על אש בינונית עד שהתערובת מבעבעת מורידים מהאש ואז מוסיפים 75 גר" שוקולד מריר בוחשים עד שהשוקולד נמס ואז שמים 100 גר" חמאה עד שהיא נמסה ולבסוף כפית תמצית וניל ויוצקים על העוגה מנערים שהשוקולד יכנס לכל הכוונים.

טורט קפוצ'ינו -מישי בלוג, מהספר המתוק

למי שיש את הספר של בני סיידא על קינוחים, שימו לב לדמיון ה"מפתיע", כמעט אותו מתכון.

לטורט:
5 ביצים מופרדות
5 כפות (60 גר") סוכר
150 גר" שוקולד מריר
1 כפית אבקת קפה נמס מומסת ב- 1 כף ליקר תפוזים

לקרם:
40 גר" חמאה
2 כפיות אבקת קפה נמס
70 גר" שוקולד מריר - קצוץ
2 ביצים מופרדות
1 כף סוכר

לציפוי:
1 מיכל שמנת מתוקה
2 כפיות אבקת קפה נמס
1 כף סוכר

מחממים תנור ל180 מעלות
מקציפים חלמונים עם 3 כפות סוכר עד לקבלת תערובת אוורירית.
ממיסים שוקולד במיקרו מוסיפים לשוקולד המומס את הנס קפה המומס בליקר תפוזים ומערבבים.
מקפלים את תערובת השוקולד לתערובת החלמונים.
מקציפים חלבונים עם 2 כפות סוכר עד לקבלת קצף יציב ומקפלים לתערובת שחלמונים-שוקולד.
אופים 45 דקות . בתום האפייה החלק הפנימי נשאר רטוב קצת וזה בסדר. מרכז העוגה ישקע ובשקע יהיה מילוי קרם .
לקרם:
ממיסים במיקרו חמאה קפה נמס ושוקולד עד לקבלת קרם חלק. מוסיפים חלמונים ומערבבים.
מקציפים חלבונים וסוכר לקצף ומקפלים לתוך תערובת השוקולד. יוצקים על השקע שנוצר בעוגה ומצננים.
לציפוי:
מציפים שמנת מתוקה עם אבקת הנס קפה והסוכר ומצפים את העוגה.

עוגת שוקולד "קרן הקטנה" - חיים כהן

לתבנית קפיץ בקוטר 26 ס"מ

150 גרם אגוזי פקאן קלופים

300 גרם חמאה

300 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות

שלושת רבעי כוס סוכר

7 ביצים

חצי כפית קקאו

2 כפות פירורי לחם

מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה (200 מעלות) ומשמנים את התבנית. שמים את האגוזים בשקית ניילון, סוגרים ועוברים על השקית במערוך פעמיים-שלוש.
ממיסים את החמאה בסיר קטן ומכבים את האש. מוסיפים את השוקולד והסוכר ומערבבים בכף עץ עד שהם נמסים ומתקבל מרקם אחיד. מוסיפים את הביצים זו אחר זו, את הקוניאק ואת הקקאו ומערבבים.
מערבבים את האגוזים עם פירורי הלחם, מוסיפים אליהם כ-5 כפות מעיסת השוקולד ומערבבים.
משטחים את העיסה בתחתית התבנית, אופים 5 דקות, מוציאים ומצננים. יוצקים את השוקולד לתבנית, מצננים, מכסים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר.

עוגת שיש - אהרונ

100 גר' שוקולד מריר משובח שבור לקוביות

1 כוס חלב

130 גר' חמאה רכה

1 כוס סוכר

2 כפיות תמצית וניל אמיתית

2 ביצים

250 גר' קמח תופח מאליו

1 מיכל שמנת חמוצה

שמים את השוקולד וחצי כוס חלב בסיר קטן, מחממים ומערבבים עד שהשוקולד נמס לגמרי בחלב.
שמים את החמאה ואת הסוכר בקערת המיקסר. מקציפים כעשר דקות, עד שהחמאה נעשית אוורירית ומוקצפת. מוסיפים למכשיר הפועל את הביצים אחת-אחת.
מוסיפים גם את תמצית הוניל, חצי כוס החלב והשמנת החמוצה. לבסוף מוסיפים לערבות קצר את הקמח התופח ומערבלים עד שהתערובת אחידה ולא יותר.
מחלקים את התערובת בין שתי קערות.
מוסיפים לאחת הקערות את תערובת השוקולד ומערבבים לתערובת אחידה.
מורחים תבנית אפיה מוארכת ("אינגליש קייק") בחמאה. מפזרים סוכר בתוך התבנית ומטלטלים את הכלי עד שתוכו מצופה סוכר.
יוצקים את התערובת הבהירה אל תערובת השוקולד הכהה. מערבבים בעדינות בכף עץ פעמיים-שלוש, עד ששני הצבעים מתערבבים מעט אלה באלה ויוצרים פסים וכתמים.
יוצקים בעדינות אל התבנית המוארכת ומכניסים לתנור, שחומם מראש לחום של 180 מעלות. אופים 60-50 דקות. בודקים בקיסם וכשהיא מוכנה מוציאים אותה מהתנור. מניחים לעוגה להתקרר מעט לפני ההגשה.

עוגת שוקולד לילדים - עמיר

100 גרם שוקולד

100 גרם קקאו

כוס וחצי סוכר

חצי כוס מים

200 גרם מרגרינה

5 ביצים מופרדות

כוס וחצי קמח תופח

מחממים תנור ל-180 מעלות.
ממיסים את השוקולד, הקקאו, כוס סוכר ומים בסיר, כאשר רותח מוסיפים מרגרינה.
מקציפים את החלבונים עם יתרת הסוכר. את החלבונים מוסיפים לשוקולד ושמים כוס מזה בצד לציפוי.
מוסיפים את הקמח, מערבבים ומקפלים פנימה את הקצף. מעבירים לתבנית מלבנית ואופים כ-40 דקות.
לאחר שהעוגה התקררה לצפות בשוקולד ולקשט...

עוגת שיש-מיכל ה

6 ביצים
1 3/4 כוס סוכר
1 3/4 כוס קמח
1 אבקת אפיה
1/3 כוס שמן
1/3 כוס מים
קליפת לימון + מיץ מלימון אחד

קרם שוקולד:
4 כפות קקאו
1 כפית נס קפה
4 כפות סוכר
4 כפות מים
3/4 חבילה מרגרינה

ציפוי(אפשרות):
3 כפות סוכר
3 כפות מים
1 כפית קפה נמס
3 כפות קקאו
1/4 מרגרינה

הפריד חלבונים והקציף עם חצי מכמות הסוכר.
לערבב חלבונים עם חצי מכמות הסוכר, קמח, שמן, מים, אבקת אפיה, לימון להוסיף לתערובת החלבונים את הקצף בעדינות.
להמס את הקקאו קפה סוכר, מים להוסיף המרגרינה ולערבב היטב. להוריד מתערובת העוגה 6-7 כפות ולערבב לקרם השוקולד. לשפוך את קרם השוקולד לתערובת הלבנה ולתת כמה בחישות קלות.
לאפות 40 דקות או עד שהקיסם יבש.
את הקרם להמס הכל ולהוסיף המרגרינה. לא להרתיח את המרגרינה.
לשפוך על העוגה.

עוגות שוקולד לפסח עוגת שוקולד חצי חצי לפסח- מיכל

מצאתי עוגת שוקולד ללא קמח מספר עוגות רומני אמא שלי תרגמה העוגה נקראת חצי חצי

200 גר שוקולד
1 כף קפה נמס מומס ב-2 כפות מים רותחים
6 ביצים מופרדות
שליש כוס סוכר
2 כפות קמח מצה בספר זה 2 כפות פירורי לחם.

ממיסים את השוקולד בסיר כפול, כשנמס להוסיף הקפה + כפית רום אמיתי, מקציפים את החלבונים עם רבע כוס סוכר לקצף חזק. מקציפים את החלבונים עם הסוכר הנותר עד שמבהיר. מוסיפים את השוקולד המומס לחלבונים ומקציפים מערבים עם החלבונים בעדינות.

חצי מהתערובת משטחים בתבנית 24
אופים כ-20 דקות העוגה עולה וכשמתקררת נופלת קצת.
מקררים.
את החצי הנותר שומרים במקרר
לאחר שהתקררה העוגה מורחים עלי בעדינות את המוס מהמקרר.

עוגת שוקולד לפסח-גיל חובב

להמס בסיר 200 ג" חמאה +250 ג" שוקולד מריר.
להקציף היטב 6 ביצים שלמות, לתערובת תפוחה ובהירה מעט. לערבב את תערובת השוקולד עם הביצים.
לא חובה אבל אני הוספתי 3 כפות שקדים טחונים דק (קלופים ולא קלויים).
לצקת לתבנית לא משומנת ולאפות 20 ד" בחום 150.
העוגה יוצאת "רועדת קצת" במרכז, אבל זה מסתדר כי יש להכניסה למקרר למס" שעות (זה לא כך אם מוסיפים את השקדים).
זהו, קלי קלות וטעים מאוד. רצוי כמובן לקשט בקצפת ותותים...

עוגת קוקוס ושוקולד לפסח- בן עמי

5 חלבונים
1 כוס סוכר
150 גרם קוקוס טחון

מקציפים את החלבונים והסוכר לקצף קשה ומבריק. מוסיפים קוקוס ומערבבים היטב. משטחים בתבנית בקוטר 26 או מלבנית. אופים ב 180 מע"כ 20 דקות עד שהחלק העליון מתקשה. מוציאים ומקררים.

למוס:

200 גרם שוקולד ממיר שבור לקוביות
5 חלבונים
250 מ"ל שמנת מתוקה
1 כף סוכר

ממיסים שוקולד בבן מרי. כשהשוקולד נמס לגמרי מסירים מהאש ומוסיפים חלבונים אחד- אחד עד שנבלעים בתערובת. מקררים מעט. מקציפים שמנת מתוקה וסוכר ומערבבים בעדינות עם תערובת השוקולד. מניחים את המוס על הבסיס האפוי ושמים במקרר כמה שעות (אפשר להקפיא).

פצצת שוקולד-בני סיידא

עוגת שוקולד ללא מרגרינה וחמאה

400גרם שוקולד מריר
1/2 כוס שמנת מתוקה
2 כפות א. קפה נמס
4 כפות ברנדי
12 ביצים מופרדות לחלבונים ולחלבונים
1 כוס סוכר

קישוט: תלתלי שוקולד

תבנית קפיצית משומנת 26 ס"מ

ממיסים את השוקולד, שמנת ואבקת הקפה באמבט אדים, מסירים מהאש מוסיפים את הברנדי ומערבבים. מקציפים כ-8 דקות את החלבונים עם 1/2 כוס סוכר, מוסיפים את השוקולד המומס ומקציפים דקה. מקציפים את החלבונים עם הסוכר הנותר לקצף יציב ומקפלים לתערובת. יוצקים 2/3 לתבנית (1/3 שומרים במקרר) ומעברים לתנור שחומם לחום של 180 מעלות, ל30 דקות. מצננים היטב (מרכז העוגה שוקע), מורחים את המוס מהמקרר ומשהים במקרר לכמה שעות לפני ההגשה. מעטרים בתלתלי השוקולד

עוגת שוקולד לפסח

1 חב' גולדבנד 100+ גרם חמאה או 300 גרם חמאה
200 גרם שוקולד
1/2 כוס סוכר
6 ביצים

רום (תמצית או אמיתי)/מעט ברנדי/מעט ליקר.
(לדעתי ניתן בהחלט להחליף במעט תמצית וניל)

ממיסים על אמבט אדים שוקולד+חמאה + סוכר. מעבירים לקערת המיקסר. מוסיפים ביצה אחר ביצה, כל פעם אחת ומערבלים.

אופים חלק (שליש או חצי, לפי איך שאוהבים) עד שקצת מתקשה.

מניחים למעלה את שארית המוס. מקררים

מקציפים שמנת מתוקה +סוכר וניל, מורחים או מזלפים למעלה. שומרים בקירור.

אני גם מגרדת שוקולד למעלה, רצוי למצוא את חטיף השוקולד בשלושה צבעים של עלית, יוצאים ממנו תלתלי שוקולד בשלושה צבעים זה יפהפה. (כמובן אם מקלפים עם קולפן מהצד של החטיף).

עוגת שוקולד-תפוז עם קליפות תפוז מסוכרות- בני סידא

לתבנית 26

350 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
200 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
8 ביצים, מופרדות
1 כוס (200 גרם) סוכר
4 כפות (60 מ"ל) ליקר תפוזים
1 כוס (200 מ"ל) מיץ תפוזים טרי
1 ½ כוסות (150 גרם) שקדים מולבנים טחונים
1 ½ כוסות (150 גרם) אגוזי לוז קלויים וטחונים

לציפוי:

200 גרם שוקולד חלב, שבור לקוביות
60 גרם חמאה
4 כפות (60 מ"ל) חלב
2 כפות (30 מ"ל) ליקר תפוזים

לקליפות התפוז המסוכרות

2 תפוזים

½ כוס (100 גרם) סוכר

מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך (165 מעלות צלזיוס) ומשמנים את התבנית.

העוגה: ממלאים סיר במים עד למחציתו ומביאים לרתיחה. מניחים מעליו סיר נוסף ובו השוקולד והחמאה ומבשלים עד שהשוקולד נמס לגמרי. מסירים מהכיריים.

שמים את החלבונים בקערת המערבל ומתחילים להקציף. מוסיפים בהדרגה תוך הקצפה, את הסוכר וממשיכים להקציף 8 דקות, לקרם תפוח. ממשיכים להקציף במהירות נמוכה ומוסיפים בהדרגה את השוקולד המומס, הליקר והמיץ, בזרם דק, תוך הקצפה. מעבירים לקערה אחרת.

שמים את החלבונים בקערת המערבל ומקציפים לקצף יציב. מוסיפים כמחצית מהקצף לשוקולד ומערבבים בעדינות בתנועות קיפול. מוסיפים את שאר הקצף ומערבבים. מוסיפים את השקדים והאגוזים ומערבבים בעדינות. יוצקים לתבנית ואופים שעה, עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מוציאים מהתנור ומצננים היטב.

הציפוי: ממלאים סיר במים עד למחציתו ומביאים לרתיחה. מניחים מעליו סיר נוסף, מניחים בו את מרכיבי הציפוי ומבשלים עד שהמרכיבים נמסים ונוצר קרם חלק.

מחלצים את העוגה מהתבנית ומניחים על רשת מוגבהת (או על תבנית נוספת / סיר). יוצקים על העוגה את הציפוי ומצפים גם את הדפנות. מאחסנים במקרר שעתיים, עד שהציפוי מתייבב.

קליפות התפוז המסוכרות: קולפים את חלקה הכתום של קליפת התפוז בקולפן, וחותכים לרצועות דקות. שמים את הרצועות בסיר, מכסים במים, מביאים לרתיחה, מבשלים 4 דקות ומסננים. מבשלים 4 דקות ומסננים.

שמים בסיר נפרד את הסוכר וכוס מים ומביאים לרתיחה. מבשלים על להבה נמוכה 5 דקות, מוסיפים את קליפות התפוז ומבשלים 15 דקות. מסננים את הקליפות מהסירופ ומפזרים על רדיד אלומיניום, עד שיתייבשו.

ההגשה: מפזרים את הקליפות המסוכרות על העוגה ומגישים.

איך שומרים? את העוגה: 3 ימים במקרר (מביאים לטמפ' החדר לפני ההגשה). את הקליפות: כשבוע בכלי אטום, בטמפרטורת החדר.

עוגת שוקולד לפסח- גל

4 ביצים

1/2 כוס סוכר

100 גרם אגוזים טחונים

100 גרם שוקולד חלב מגורר

100 גרם צימוקים

מיץ מתפוז אחד

1/4 כוס יין

1/2 כוס קמח מצה.

חלמונים עם סוכר להקציף, להוסיף אגוזים, שוקולד, צימוקים מיץ יין וקמח מצה לערבב לתערובת חלקה. להקציף חלבונים לקצף נאה ולהוסיף לתערובת. לאפות שעה בחום בינוני.

עוגת שוקולד לפסח חנק אבל- מיכלה.

אפשר לנסות לשפר
5 ביצים
1 1/2 כוס סוכר
1 1/2 כוס קמח תפוחי אדמה
1/2 כוס שמן
3 כפות קקאו
1/2 כוס יין
1 אבקת אפיה

להקציף חלבונים עם סוכר.
לערבב חלמונים שמן ויין. להוסיף לחלבונים בעדינות.
לערבב חומרים יבשים ולהוסיף לקצף בעדינות.
בסיר פלא לשים על הלהבה הבינונית על אש גדולה 5 דקות ואחר כך 35 דקות על אש קטנה.
כך בתנור שלי

לפעמים אני מורידה מכמות הקמח ומוסיפה אגוזים חצי כוס במקום חצי כוס או קוקוס במקום יין אפשר לשים מיץ לימון
הולך טוב עם הקוקוס. אפשר לוותר על קקאו ובמקומו לקחת קקאו עם כף סוכר מעט מים מחמים מועט תערובת לעושת
עוגת שיש
ועוד- ועוד.

עוגת שוקולד חטא על פשע- תמי סירקיס-אקרמן- מיכלה

חומרים לתבנית בקוטר 24-26 ס"מ:

400 גרם שוקולד מריר
400 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
1 מכל שמנת לקצפת (טרייה או עמידה)
1 כוס סוכר
1 כפית אבקת קפה נמס
3 כפות מים חמים
1 כפית תמצית וניל
7 ביצים

לזיגוג:

150 גרם שוקולד מריר
50 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
3 כפות חלב
3 כפות דבש
לקישוט:
1/2 כוס שמנת לקצפת (טרייה, עמידה או פרווה)

מחממים מראש תנור לחום בינוני-נמוך (160 מ"צ). משמנים ומקמחים קלות את תבנית האפיה.
ממיסים את השוקולד עם החמאה, השמנת והסוכר בסיר על אש נמוכה או במיקרוגל. בוחשים מדי פעם לקבלת קרם
חלק ואחיד. ממיסים את אבקת הקפה במים, מוסיפים את הקפה ואת תמצית הווניל לשוקולד. בוחשים ומניחים לשוקולד
להתקרר מעט.

מקציפים את הביצים היטב לקבלת מרקם אוורירי. מוסיפים בהדרגה, תוך כדי הקצפה, את תערובת השוקולד ומאחדים.
יוצקים לתבנית האפיה ואופים במרכז התנור כ-40 דקות. אם החלק העליון משחים מהר מדי, מכסים קלות ברדיד
אלומיניום. בודקים על ידי נעיצת קיסם בצד העוגה (כ-1/3 מהדופן, לא במרכז), ורואים אם הקיסם יוצא יבש.
מקררים את העוגה (בתבנית) במקרר 6 שעות לפחות. חלקה המרכזי יצנח מעט ויווצר שקע. מוציאים בזירות את העוגה
מהתבנית ומניחים על צלחת הגשה יפה.

מכינים את הזיגוג: ממיסים את השוקולד עם החמאה במיקרוגל או בסיר על אש נמוכה. מסירים מהאש ובוחשים לקבלת
קרם חלק. מוסיפים את החלב והדבש ומערבבים היטב.

יוצקים את הזיגוג, בעודו חם, על העוגה ומורחים לכיוון השוליים, כך שהצדדים יצופו באופן אחיד. מחליקים את החלק
העליון או שמותירים בו את סימני המריחה. מקררים כשעתיים לפני ההגשה.
מקציפים את השמנת לקצפת יציבה, מעבירים לשק זילוף ומקשטים.

עוגת שוקולד נמסיס-קרין

10 ביצים

3 כוסות סוכר

675 גרם שוקולד מריר, שבור לחתיכות קטנות

450 גרם (2 כוסות או 4 מקלות) חמאה רכה

מחממים תנור ל-160 מעלות. מרפדים בניר אפיה תבנית בקוטר 30 ס"מ ובעומק 5 ס"מ. משמנים ומקמחים. מקציפים את הביצים עם 1/3 מכמות הסוכר עד שהנפח גדל פי 4 - יה ייקח לפחות 10 דקות במערבל חשמלי. בסיר קטן מחממים את יתרת הסוכר עם 1 כוס מים, עד שהסוכר נמס ונוצר סירופ. מוסיפים את החמאה והשוקולד לסירופ החם ומערבבים לתערובת אחידה. מורידים מהכיריים ומצננים. מוסיפים את הסירופ החם לתוך תערובת הביצים תוך כדי הקצפה ומערבבים עוד כ-20 שניות, לא יותר. יוצקים לתבנית ומניחים בתוך תבנית עמוקה מלאה במים. אופים כ-30-40 דקות או עד שמתאיב. בודקים על ידי לחיצת כף היד על פני העוגה. מקררים בתבנית לפני ששולפים החוצה

גלילת שוקולד ללא קמח- של עליזה

עוגה:

6 חלמונים

2/3 כוס סוכר דק ועוד 1/4 כוס (לחלבונים).

1 כפית תמצית וניל

2 כפות קוניאק

1/2 כוס קקאו (עדיף "הולנדי")

6 חלבונים

קורט מלח

1 כף מים.

מייקסר מקציפים חלמונים עם 2/3 כוס סוכר דק. (מקציפים את החלמונים כשתי דקות ואז מתחילים להוסיף סוכר תוך כדי הקצפה, שתי כפות בכל פעם עם הקצפה של 2-3 דקות בין הוספה להוספה. זה מבטיח קרם תפוח ויציב). מוסיפים תמצית וניל וקוניאק. מוסיפים קקאו מסונן דרך מסננת (למנוע גושים) ומערבלים רק עד שמתאחד. בקערה שניה מקציפים חלבונים, מלח וכף מים עד שמתחיל להיווצר קצף. מוסיפים את הסוכר (1/4 כוס) באיטיות. מקפלים 1/4 מהחלבונים לחלמונים. כשנבלע, מקפלים את שארית קצף החלבונים לחלמונים. שמנים תבנית שטוחה לגלילה (28 ס"מ על 42 ס"מ), מרפדים בנייר פרגמנט ומשמנים. שופכים לתבנית, מיישרים ואופים בחום של 180 מעלות, 20-25 דקות (בשליש התחתון של התנור) עד שפני העוגה נראים יציבים והיא קפיצית למגע. כשמוציאים מהתנור, הופכים מיד על נייר פרגמנט שעליו זורים אבקת סוכר. (אפשר גם על מגבת מטבח חלקה ועליה אבקת סוכר.) מקפלים את נייר הפרגמנט (שעליו נאפתה העוגה), מגלגלים, (מהצד הארוך) עם נייר הפרגמנט ואבקת הסוכר (או המגבת). מניחים כשהחיבור למטה.

למילוי:

2 כוסות שמנת מתוקה + 3 כפות אבקת סוכר.

פותחים את הגלילה, משטחים את הקצפת. (אפשר להוסיף משמשים/אפרסקים משומרים ומסוננים, חתוכים לקוביות). מגלגלים (עם המילוי).

הקונקורד שוקולד פרווה- בן עמי

למרנג שוקולד -

8 חלבונים

250 גרם סוכר

250 גרם אבקת סוכר

1 כף קקאו

להקציף חלבונים וסוכר עד שהקצף מבריק וקשה. להוסיף אבקת סוכר וקקאו (רצוי לנפות ביחד) לערבב, לזלף לשני עיגולים בקוטר 26 ואת השאר לעשות צינורות בשביל הקוצים של הקונקורד. לאפות בחום 120 מעלות כשעתים.

מוס שוקולד:

300 גרם שוקולד מריר

8 חלמונים

375 גרם שמנת ריץ

אופן ההכנה:

להמס את השוקולד על אדים, כשנמס להוסיף את החלמונים אחד- אחד ולערבב, להקציף את השמנת ריץ ולערבב את השוקולד עם השמנת.

הרכבת העוגה:

לשים מרנג על צלחת עוגה, למרוח חצי מכמות המוס, לשים את המרנג השני, למרוח את שאר המוס כולל בצדדים, לסדר את הקוצים על המוס. אפשר להכין מראש ולהקפיא ולהפשיר כשעתיים לפני האכילה.

עוגת שוקולד ללא קמח-עליזה

180 גרם חמאה

1 כוס סוכר

200 גרם שוקולד מאיכות משובחת (עושה את ההבדל!)

3 ביצים

3 חלבונים

1 ביצה

(הסבר בהמשך)

קורט מלח

2 כפות ברנדי (אופציה)

ממיסים שוקולד וחמאה בסיר כפול.

קציפים 3 חלמונים וביצה שלמה אחת עם 2/3 כוס סוכר ומלח לתערובת תפוחה ובהירה. (לפחות חמש דקות). מוסיפים ברנדי.

מקציפים 6 חלבונים עם 1/3 כוס סוכר לקצף יציב, אך לא יבש.

מערבלים את השוקולד לתוך קציפת החלמונים. מקפלים את קצף החלבונים לתוך השוקולד והחלמונים.

אופים בתבנית עגולה (24 ס"מ) או בתבניות אישיות- בצורת לב לכבוד חג האהבה בחום בינוני נמוך-165 מעלות כשעה. העוגה תופחת וצונחת, אבל רכה מאד ושוקולדית לגמרי. רצוי להגיש אותה חמה עם רוטב כלשהו: וניל, שוקולד או פרות, וקצפת, כמובן.

לקרם שוקולד:

100 גרם חמאה

100 קרם שוקולד

2 חלמונים

1 חלבון

3 כפות סוכר.

ממיסים שוקולד וחמאה. מצננים מעט. מוסיפים 2 חלמונים. מקציפים קלות. (במקצף יד). מקציפים חלבון עם 3 כפות

סוכר. מקפלים לקרם. מצפים את העוגה בקרם החם.

אפשר, כמובן, למרוח גנאש שוקולד במקום הקרם הנ"ל.

לאגוזים (לעיטור):

2 כפות חמאה

3 כפות סוכר

150 גרם אגוזים קצוצים גס.

בתבנית ממיסים חמאה. מקפיצים את האגוזים. מצננים ומפזרים על הגלילה המצופה בשוקולד.

עוגת שוקולד-בישולה

200 גר" חמאה

200 גר" שוקולד מריר

7 ביצים מופרדות

1 כוס סוכר

3 כפות קמח

ממיסים את החמאה והשוקולד בסיר אדים או במיקרו, טורפים את החלמונים ומוסיפים באיטיות תוך בחישה לתערובות השוקולד ומצננים את התערובת. מקציפים את החלבונים לקצף נוקשה ומוסיפים בהדרגה את הסוכר מקפלים את הקצף לתערובת השוקולד. מפרישים כוס מהתערובת לקרם, ושומרים. מוסיפים לתערובת את הקמח ומערבבים בעדינות.

מעבירים לתבנית ואופים כ-40 דקות עד שקיסם שנכנס לעוגה יוצא יבש. מצננים מעט ומורחים על העוגה את הקרם.

אני לא תמיד משאירה את הקרם אלא אופה את כל התערובת ועושה קרם בנפרד או בלי קרם.

עוגת שקדים ושוקולד לפסח סיגלז- רוני ונציה

עוגת שקדים ושוקולד לחה וקלילה בניחוח תפוז, ללא קמח, לסיום ארוחת ליל הסדר. עם כדור גלידת וניל ורוטב שוקולד חם היא הופכת למנה אחרונה מרשימה מאוד

(10-12 מנות):

1 1/3 כוסות (200 גרם) שקדים, קלויים קלות

1 כוס סוכר

200 גרם שוקולד מריר

8 ביצים מופרדות

1 כפית ליקר תפוזים "גראן מרנייה"

גרידה מ-2 תפוזים גדולים

1/8 כפית מלח

תבנית בקוטר 26 ס"מ עם דפנות בגובה 8 ס"מ לפחות, משומנת ומרופדת בנייר אפייה מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס).

במכל מעבד מזון שמים את השקדים עם 1/3 כוס מהסוכר וטוחנים לפירורים גסים. בסכין גדול קוצצים את השוקולד לחתיכות קטנות בעובי 1/3 ס"מ.

בקערת מערבל מקציפים את החלמונים עם 1/3 כוס נוספת מהסוכר במשך כמה דקות, לתערובת תפוחה ובהירה. מוסיפים את הליקר ומקפלים פנימה את השקדים, השוקולד וגרידת התפוז.

בקערת מערבל גדולה אחרת מקציפים את החלבונים עם המלח במהירות בינונית לקצף לבן ויציב. בהדרגה מוסיפים את יתרת הסוכר ומקציפים במהירות בינונית-גבוהה לקצף יציב וגמיש. מערבבים 1/4 מהקצף אל תערובת השקדים (כדי שתהיה קלילה יותר) ומקפלים פנימה את יתרת הקצף.

מעבירים לתבנית ואופים כ-55 דקות, או עד שקיסם המיוחד למרכז העוגה יוצא נקי (באמצע האפייה מכסים בנייר אלומיניום רופף למניעת השחמה). מצננים צינן מלא בתבנית על רשת. הופכים, ומסירים את הנייר.

אופן ההגשה: מגישים עם כדור גלידת וניל או אגוזים ויוצקים רוטב שוקולד חם מעל

טראפס

250 מ"ל שמנת מתוקה

450 גרם שוקולד מריר או לבן

30 גרם חמאה

1 כפית תמצית וניל

1 כפית קוואנטרו

קליפת לימון מגוררת.

מביאים את השמנת לרתיחה ומסירים מהאש. מוסיפים את השוקולד והחמאה ובוחשים להמסה. מוסיפים את הוניל, הליקר וקליפת התפוז. מכניסים למקפיא ללילה. למחרת מוציאים ויוצרים כדורים. מאחסנים במקפיא. אמנם המון שוקולד אבל עושה מתוק בלב. לילדים אפשר להשמיט את הוויסקי והליקר.

טראפס שוקולד

115 גרם שמנת מתוקה

30 גרם ליקר (ברנדי, תפוז, פטל וכ"ו)

290 גרם שוקולד מריר משובח! קצוץ

43 גרם חמאה טמפ' חדר

מביאים לרתיחה שמנת (אם את רוצה לאדות את האלכוהול תרתיחי אותו עם השמנת ורק הטעם יישאר) אחרי שהשמנת רתחה, להוסיף ליקר. לשפוך על השוקולד הקצוץ.

להמתין דקה, לערבב עם מרית, להוסיף חמאה בחתיכות, ולערבב לאחידות. הבלילה תהיה חלקה ומבריקה.

תשימי את הבלילה בטמפ' החדר עד שתתייצב ויהיה אפשר לקרוץ עיגולים עם כפית, או אחרי הערבוב, לשפוך את הבלילה לתבנית מרופדת בנילון נצמד (תבנית לא גדולה!), ולשים במקרר.

אחרי שהשוקולד התקשה, לחתוך לריבועים, ולגלגל מעט לכדור (אפשר רק למעוך עם האצבעות), ולשים בקופסא עם קקאו. לנער מידי פעם, אחרי שאת מוסיפה עוד כדורים, כדי שהקקאו יכסה אותם, לסגור את הקופסא ולאחסן במקרר.

להוציא לפחות שעה מהמקרר לפני ההגשה! חשוב להגיש בטמפ' החדר.

נשמר בכלי סגור היטב מס' ימים עד שבוע-אם נשאר...או להקפיא. גם זאת אפשרות.

טראפּלס שוקולד, ברנדי ואגוזים - בני סיידא - מור

300 גרם שוקולד מריר, שבור לקוביות
1/2 כוס שמנת להקצפת
2 כפות ברנדי
100 גרם חמאה רכה
2 חלמונים
50 גרם אגוזים
1 כפית אבקת קפה נמס

לציפוי לעיטור:

אבקת קקאו
30 חצאי אגוזי מלך (לא חובה)

30 סלסלות נייר

ממלאים סיר בינוני במים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש כך שהמים יבעבעו על סף הרתיחה. שמים בסיר קטן את השוקולד, השמנת והברנדי, מציבים על סיר המים הרתוחים ומחממים תוך בחישה רצופה בכף עץ, עד שהשוקולד יימס. מסירים מהאש ובוחשים פנימה אץ החמאה עד שתיבלע בשוקולד. מוסיפים את החלמונים, האגוזים והקפה ובוחשים היטב.

שמים במקפוא לשעה וחצי עד שעתיים, עד שהעיסה תהיה במרקם של בצק. צרים מהעיסה כדורים ומגלגלים באבקת הקקאו. מניחים בסלסלות נייר. אפשר לעטר כל כדור בחצי אגוז. שומרים במקרר עד להגשה.

לטראפּלס ג"אנדוויה- ערן שוורצברד

420 גרם שוקולד ג"אנדוויה
260 מ"ל שמנת מתוקה
60 גרם חמאה רכה
אגוזי מלך קלויים וקצוצים (לא חובה)

מביאים שמנת לרתיחה יוצקים על השוקולד מערבבים היטב. מוסיפים חמאה ומערבבים היטב עד שהחמאה נבלעת בתערובת.

מצננים וממשיכים כמו בהכנת טראפּלס רגיל.

גאנדוויה הוא סוג של שוקולד רך יותר שבמחית השוקולד שלו מעורבת תערובת נוגט או אגוזים

טראפּלס שוקולד-מור

רכיבים:

250 סמ"ק שמנת מתוקה
30 גרם חמאה
400 גרם שוקולד מריר 50% מוצקי קקאו
1/4 כוס ברנדי
אבקת קקאו

מביאים את השמנת לרתיחה, מסירים מהאש, מוסיפים את השוקולד וממתינים 5 דקות. ואח"כ את החמאה. מערבבים היטב עד שכל השוקולד נמס ונוצרת תערובת אחידה, מוסיפים את הברנדי ובוחשים היטב לתערובת חלקה. מצננים את התערובת בפריזר 8 שעות. יוצרים כדורים מהתערובת ומגלגלים באבקת קקאו.

עוגיות טראפֿלס - מיכל אלחלל לוי - יעל טל

אתמול ניסיתי עוגיות חדשות מספר העוגיות של מיכל אלחלל לוי. הן נקראות עוגיות "טראפֿלס". ניסיתי להכין כמו במתכון אך הן יצאו רכות מידי ולכן בפעם השניה אפיתי חמש דקות והשארתי בתנור כבוי שעתיים, יצא פריך ונחמד. בכל מקרה שתי הוריאציות נאכלו בהנאה.

200 גרם שוקולד מריר
80 גרם חמאה
ממיסים יחד.

3 ביצים
1 כוס סוכר
מקציפים יחד
מוסיפים את השוקולד לביצים ולשם מוסיפים
כוס קמח
2 כפות קקאו
כפית מלח
רבע כפית אבקת אפיה
מוסיפים לבלילה את כל החומרים היבשים ומערבבים פנימה כוס שוקולד צ'יפס
מקפאים לשעה לפחות
יוצרים כדורים בקוטר שני סנטימטר, מניחים במרווחים של ארבעה סנטימטר ואופים עשר דקות בתנור שחומם מראש
ל-175 מעלות

טראפֿלס שוקולד - עליזה

לקחתי קורס של שוקולדים ומתוך המתכונים שקבלנו ניסיתי בהצלחה כמה :

חצי כוס שמנת מתוקה
30 גרם חמאה (לא מלוחה)
כף סירופ תירס (יש בארץ. זה עוזר לייצב)
כף קוניאק או כל ברנדי
כף רום כהה.
270 גרם שוקולד(מריר לבן או כל אחר)

בסיר: על להבה נמוכה לחמם שמנת מתוקה, סירופ וחמאה. לקרר מעט. להוסיף לשוקולד הקצוץ. לבחוש. להוסיף ברנדי ורום. לקרר בחדר כשעתיים. אם חם מידי, במקרר לזמן קצר עד שמתקשה מעט. במיקסר (כן, במיקסר) להקציף מספר דקות. למלא שקית זילוף עם צנטר זילוף (כך קוראים לזה?) עם פיה רחבה מאד ולזלף כדורים על תבנית עם נייר פרגמנט. זאת השיטה שעבורי מהירה ביותר. כמובן שניתן לשנות את הברנדי. אני מכינה נוגט (פרליון) מאגוזים וסוכר ומערבבת עם התערובת אחרי הצינון. מגלגלת את הכדורים באותה תערובת. הם נשמרים בכלי סגור מספר ימים. אפשר לגלגל בקוקוס, פיסטוקים טחונים, תערובת של אבקת סוכר וקינמון ועוד- ועוד. טיפ מעניין: להוסיף לשמנת בחימום פרחי לבנדר מיובשים. לחמם ולסנן כמובן.

טראפֿלס שוקולד לבן עם גראן מרינייר-מור

500 גרם שוקולד לבן
400 מ"ל שמנת מתוקה
50 גרם חמאה
20 מ"ל ליקר גראן מרינייה.
אופציה:
לציפוי- 300 גרם שוקולד לבן.

להרתיח את השמנת המתוקה. לשפוך על השוקולד הלבן, להוסיף את החמאה והליקר ולערבב היטב עד לקבלת תערובת הומוגנית. לקרר בטמפרטורת החדר מספר שעות, ליצור כדורים (או עם כפית או בידיים) ולקרר במקרר. לאחר הקירור במקרר, ניתן ללוש שוב את הכדורים בידיים כדי לתת להם צורה מעוגלת מושלמת יותר. אופציה: כעת, להמס בבן מרי את השוקולד הלבן, ולטבול בו את הטראפֿלים. להוציא עם מזלג מיוחד, אבל אפשר גם (רגיל). אופציה נוספת היא לשפד אותם על קיסמי שיניים.

טראפּלס שוקולד לבן והיבסיקוס-אילנד

לטראַפּלס:

200 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם חמאה

3 חלמונים

25 גרם סוכר

350 גרם שוקולד לבן מאיכות טובה

תמצית מפרחי היבסיקוס מיובשים (לפי הטעם)

לציפוי:

100 גרם קאליבו מריר

100 מ"ל שמנת מתוקה

מביאים לרתיחה שמנת וחמאה (לא לשכוח מעט מים כדי למנוע הדבקות השמנת לדפנות הסייר). מערבבים את החלמונים עם הסוכר ושופכים מעט מתערובת השמנת הרוותחת (השוואת טמפרטורות) מוסיפים את יתרת החלמונים לתערובת ומבשלים על אש נמוכה עד לקבלת מרקם סמיך. מסירים מהאש ושופכים על השוקולד. מערבבים לתערובת אחידה ומוסיפים את תמצית ההיבסיקוס טועמים ומשפרים תיבול לפי הצורך. מצננים היטב מחממים את השמנת המתוקה עד לטמפרטורה של 80 מעלות יוצקים על השוקולד ומערבבים לקבלת תערובת אחידה. להרכבת המנה, יוצרים כדורים בעזרת כף פריזאית טובלה במים חמים. את הגנאש מורחים בשכבה אחידה ודקה על גבי ניילון נצמד, מניחים את כדורי השוקולד על גבי הניילון ועוטפים כך שהגנאש יקיף את כל הכדור. מקפיאים, ומסירים את הניילון. בהצלחה ובתיאבון

טראפּלס מרובעים- נירה רוסו

חומרים ל50-40 טראפּלס:

300 גרם שוקולד מריר משובח, חתוך לקוביות.

50 גרם חמאה חתוכה לחתיכות קטנות

1/2 כוס שמנת מתוקה

3 כפות ברנדי או רום

1 כוס אבקת קקאו טובה (הולנדית או "הרשי")

מרפדים תבנית מרובעת באורך 20 ס"מ בנייר אלומיניום.

שמים את כל החומרים חוץ מהקקאו בסיר עם תחתית עבה. מחממים תוך בחישה מתמדת על להבה נמוכה עד שנוצר בליל אחיד. יוצקים לתבנית ומקפיאים שעתים.

מנפים מחצית מאבקת הקקאו לתוך צלחת רחבה או מגש רחב, מוציאים את התבנית מהקפאה וקולפים את נייר האלומיניום. חותכים בסכין לריבועים קטנים (אפשר לחמם מעט את הסכין). מעבירים לתוך אבקת הקקאו, טובלים כל ריבוע מכל הצדדים ובוזקים עוד קקאו למעלה. מצננים עד להגשה.

טרוף שוקולד ופסיפלורה-מיכל מוזס

100 מ"ל שמנת מתוקה

160 מ"ל מחית פסיפלורה מסוננת

20 גרם דבש

420 גרם שוקולד חלב קצוץ

60 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות

לציפוי: אבקת קקאו הולנדי (כהה)

בסיר מביאים לרתיחה שמנת עם פסיפלורה ודבש. מוסיפים את השוקולד ומערבבים. מסירים מהאש. מוסיפים את החמאה. מערבבים ומצננים. שומרים שעה במקרר.

בעזרת שק זילוף מזלפים כדורים על נייר אפייה. מקררים שעתים נוספות ומגלגלים באבקת קקאו

טראפּלס ארל גריי קרין-מישי בלוג

200 מ"ל שמנת מתוקה
20 גרם עלי תה "ארל גריי"
300 גרם שוקולד מריר
100 גרם שוקולד חלב
50 גרם חמאה
לציפוי:
אבקת קקאו

בסיר מביאים לרתיחה את השמנת עם עלי התה. מצננים, שומרים במקרר למשך הלילה ומסננים. ממיסים את השוקולד עם החמאה, מחממים את השמנת לסף רתיחה ומוסיפים את השוקולד. מצננים ושומרים במקרר עד להתייצבות. יוצרים כדורי טראפּלס, מאבקים בקקאו ושומרים בקופסה אטומה.

טראפּלס - אילנד

200 מ"ל שמנת מתוקה (38%)
100 גרם חמאה
75 גרם חלמונים
50 גרם סוכר
350 גרם שוקולד מריר (אני משתמש בקאליבו שמכיל 53% מוצקי קקאו)
200 גרם שוקולד חלב (כנ"ל)
60 מ"ל אייריש קרים

מביאים לרתיחה את השמנת והחמאה (ממליץ לשים כפית מים לפני כדי למנוע הדבקות של השמנת לדפנות של הסיר). קציפים את החלמונים עם חצי מכמות הסוכר, מוסיפים מעט מהשמנת החמה מערבבים ואז לאט מוסיפים את השאר תוך כדי ערבוב מבשלים על אש נמוכה עד לקבלת קרם עדין. מסירים מהאש ומוסיפים את השוקולד. מערבבים היטב (מומלץ לחכות דקה לפני הערבוב) ואז מוסיפים את האלכוהול ואת יתרת הסוכר מצננים וקורצים בעזרת כף פריזאית טבולה במים ותחים כדורים. אפשר להגיש אותם כך או לטבול בקקאו הולנדי ואז לנער קלות.

גנאש וקרמים

גנאש שוקולד

1 שמנת מתוקה
100 גרם שוקולד
לבשל יחד על אש קטנה תוך כדי בחישה מתמדת על לנמסות מלאה.
מכסים ומקררים ללילה.
מוציאים ומקציפים עד שמקבלים "קצפת שוקולד" סמיכה ואוורירית.
אפשר עם רוצים בשלב ההקצפה אחרי שמוציאים מהמקרר להוסיף עוד חבילת שמנת מתוקה ולהקציף.

גנאש שוקולד-קרין

250 גרם שוקולד קצוץ (לא משנה איזה צבע) מערבבים עם מיכל אחד שמנת מתוקה על סף רתיחה.
מקררים לפחות 4 שעות, מוסיפים עוד מיכל שמנת מתוקה ומקציפים.

רוטב שוקולד

150 גרם שוקולד
12 כפות שמנת מתוקה
30 גרם חמאה
1 כף אלכוהול

ממיסים שוקולד בסיר אחד, בסיר אחר ממיסים משנת וחמאה. ממזגים את הסירים ומבשלים לרתיחה ומוסיפים את האלכוהול מערבבים ומורידים ומהאש.

גנאש שוקולד לבן- איריס "על השולחן"

מביאים לרתיחה 100 מ"ל שמנת מתוקה. יוצקים אותה על 100-150 גרם שוקולד לבן קצוץ (תלוי בסמיכות שאת רוצה) מערבבים היטב, יוצקים על העוגה ומעבירים

גנאש שוקולד לבן- פיי לוי בריוש

300 גרם שוקולד לבן קצוץ

6 כפות שמנת לקצפת

1 כף חמאה בטמפ החדר

2 כפות ברנדי- רצוי משובח בטעם פירות: פטל צלול, אגסים, קירש או קלוואדוס (ולדעתי מותר גם גראנד מרנייה) מחממים את השמנת תוך כדי בחישה עד לרתיחה מלאה. יוצקים בבת אחת על השוקולד בוחשים היטב עד שנמס כליל. מוסיפים חמאה.

גנאש שוקולד לבן וקוקוס - אורן גירון- בריוש

300 גרם שוקולד לבן

120 מל קרם קוקוס

50 גרם חמאה רכה

100 גרם קוקוס

מרתחים את השמנת והקרם וממיסים בפנים את השוקולד. מוסיפים קוקוס

קרם שוקולד- mnm

150 100- גרם שוקולד, ממסיים על סיר כפול מוסיפים כפית או שתיים אבקת קקאו קצת חלב (נגיד, 1/3 כוס), תמצית נגיל

1 כף ברנדי מערבבים. מורידים מהאש ואז מוסיפים 50-70 גרם חמאה או מרגרינה. אין כמות מדוייקות אך גדולת ה"מתכון" שזה שהוא תמיד מצליח גם עם בערך.

מלית קרם שוקולד טוב גם לפאי אישי- מיכלה

330 גרם שוקולד מריר

1 ריץ לקצפת

6 כפות מרגרינה או חמאה(אני עושה עם מחמאה)

2 כפיות ליקר תפוז(אפשרות)

המילוי מספיק ל8 טרטלטים אישיים או למרוח כקרם על עוגה.

בסיר כבד להמס את השוקולד עם הריץ" לא להביא לרתיחה כי הריץ" נתפרק ברתיחה-להוסיף מרגרינה. להסיר מהאש ולהוסיף ליקר

לקרר לשעתיים וחצי עד שנהיה סמיך, לזלף בטרטלטים או למרוח על העוגה.

(לא ללקק עד שגומרים לצפות את העוגה כדי שישאר מספיק.

הערות של עליזה

לגנאש (מוקצף לקרם, לא מוקצף לזיגוג) אפשר להוסיף טעמים שונים: ליקר בטעמים שונים, פרלין, וכמובן, מיודענו: הקנמון.

גנאש בכלל מורכב משמנת מתוקה (אחוזי שומן גבוהים) ושוקולד. אם משתמשים ביחס שווה של שמנת ושוקולד, מקבלים גנאש בדחיסות בינונית. ככל שמעלים את כמות השמנת לעומת השוקולד, המרקם רך יותר ופחות מריר. ולהיפך, מעלים את כמות השוקולד- המרקם דחוס יותר וטעמו השוקולדי מודגש יותר. (מתאים לציפוי וזיגוג עוגות, ולאפיה כעוגות שוקולד).

הרי מתכון לציפוי חלק ומבריק:

הכמות המתקבלת היא של שתי כוסות, מספיקה לציפוי שתי עוגות עגולות.

240 גרם שוקולד מריר (BITTERSWEET)

4 כפות ריבת משמש (חלקה ללא גושים).

1/2 כוס שמנת מתוקה

1/4 כוס חלב

2 כפות סירופ תירס בהיר (LIGHT CORN SYRUP)

קוצצים את השוקולד.

מחממים את הריבה לשתים שלוש דקות עד שהיא נמסה. מוסיפים את השמנת המתוקה וסירופ התירס ומביאים לרתיחה. שופכים את השמנת המתוקה על השוקולד הקצוץ. משהים לדקה ומערבבים בזהירות, כדי לא לגרום להוצרות בועות אוויר.

כשהשוקולד נמס כולו הוא מוכן לציפוי:

מניחים את העוגה על רשת, כשמתחת נייר פרגמנט. שופכים את הקרם הנמס בבת אחת על מרכז העוגה. הקרם יכסה את

פני העוגה ויגלוש לשוליים. את העודף שירד על נייר הפרגמנט אפשר לאסוף חזרה.

עדיף לא לגעת בעוגה ולא להשתמש במרית או סכין להחלקה.

הכנתי בעבר ללא הריבה. יצא לא פחות טוב

למילוי עוגות: אני מכינה גנאש בסיסי בתוספת עוד כוס שמנת מתוקה (240 גרם שוקולד מריר כנ"ל עם 2כוסות שמנת מתוקה). מוסיפה טעמים (ק נ מ ו ן) מצננת לפחות 4 שעות ואז מקציפה כשתי דקות. לשמוש מיידי. המרקם אחרי ההקצפה די רך, אך מתקשה ומתייצב עם הקרור, לכן יש למלא את שכבות העוגה מיד ואז לקרר.

לקשט עוגות בשוקולד לבן יוצר קורים וקווים

ממיסים שוקולד לבן (שימי לב לזמני המסה שונים בין סוגי השוקולד השונים). מכניסים לתוך קונוס נייר או אפילו שקית ניילון עבה שממנה יוצרים מין משולש (מחזיקים באלכסון וגוזרים מעט באחת הפינות). מזלפים את השוקולד המומס. עובי ה"נחשים" תלוי בפתח שיצרת בקונוס או בשקית.

ועוד קצת על קישוט עוגות

פטנט שאהרונני הראה באחת התוכניות

הראשונות של "שיעור פרטי" - הוא המיס שוקולד מריר, פרש יריעת ניילון גדולה ושפך במרכזה את השוקולד המומס (כך שנוצר עיגול גדול מאוד) ואז לקח את היריעה והניח על העוגה כמו מפה, כך שתכסה את כולה. אחרי כמה שניות הוריד את הניילון ונשאר השוקולד שהתקשה, וקיבל גם את צורת הקפלים של הניילון כך שזה נראה ממש כו עוגה עם מפת-שוקולד.. זה סתם רעיון נחמד, אבל בטח לאנשים פה יהיו רעיונות יותר טובים בעניין הזה..

יש פטנט שהוא קצת יותר מלכלך...אך- מור

ככה באמת עושים בהרבה מקומות עבודה:

מכינים את הציפוי שוקולד,

מניחים את העוגה על רשת צינור שכזאת, או על הרשת מהתנור (נקייה), ומניחים אותה [את הרשת] מעל תבנית שטוחה גדולה, (כמו התבניות של התנור).

מתחילים לשפוך את הציפוי על העוגה במרכז ואם צריך לעזור אז טיפה מזיזים את העוגה, אבל בדר"כ זה מסתדר.

וככה הציפוי נופל לשוליים, ומצפה גם אותם.

שאר הציפוי נוזל למטה לתבנית, ואחרי שמחכים מעט, ואז מעבירים את העוגה מהרשת, אפשר לאסוף את שארית הציפוי מהתבנית ולשמור לפעם אחרת או לשימוש אחר.

עוד שיטה, שהשתמשנו בה היא מתאימה יותר לעוגות אישיות, מקפויים את העוגות, תוקעים סכין חד בתחתית, הופכים את העוגה ומהר טובלים את כולה בציפוי, והופכים שוב להעמידה על רשת (עם תבנית בתחתית) שהציפוי יתייבב.

עוד שיטה אפשרית היא - אם הציפוי הוא קרמי יותר, ולא נוזלי, פשוט להחזיק ביד אחת את העוגה ועם מרית ארוכה-ספטולר, מורחים את צידי העוגה, וכמובן את פני השטח שלמעלה.