



עוצת שכבות בנימוח יין עם אגוזים שוקולד וקוקוס

כמות: תבנית היענית (26*32)

זמן הכנה: 15 דקות

זמן אפייה: 20 דקות + 20 דקות



אופן ההכנה

הכנת שכבת הבסיס

מחממים תנור למצב אפייה על 180 מעלות מכניסים את כל החומרים של שכבת הבסיס לקערת מיקסר ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה משמנים תבנית אפיה בינונית 32 ס"מ על 26 ס"מ ושופכים את התערובת לתבנית אופים על 180 מעלות למשך 20 דקות או עד שמזהיב לבינתיים עוברים להכנת השכבה השנייה

הכנת השכבה האמצעית

ממיסים על אש נמוכה את כל רכיבי שכבת השוקולד עד לקבלת תערובת אחידה מסירים מהאש ושופכים את התערובת על השכבה הראשונה שיצאה מהתנור בשכבה אחידה

הכנת השכבה השלישית - קצף הקוקוס

מקציפים את החלבונים ותוך כדי מוסיפים את הסוכר בהדרגה עד לקבלת קצפת יציבה להוסיף את הקוקוס בקיפולים ביד לא במיקסר לקצפת לשטח על שכבת השוקולד בעדינות מתקבלת שכבה גבוהה לפזר מעל את האגוזים הקצוצים לאפות שוב במשך 20 דקות על 180 עד שהקוקוס מקבל צבע זהוב ויפה

בתאבון!!

חומרים

גודל כוס 200 מ"ל

שכבה ראשונה - בסיס

6 חלבונים

2 סוכר וניל

1\2 כוס סוכר

2\3 כוס שמן

1\4 כוס מיץ תפוזים

1\4 כוס מים

1\2 כוס קמח תפוחי אדמה

1 אבקת אפייה

1\2 כוס אגוזים טחונים

שכבה שנייה - שוקולד

3 כפות קקאו

1\4 כוס מים

1\4 כוס יין

1\2 כוס סוכר

3 כפות שמן

100 גרם שוקולד מריר

שכבה שלישית - קצפת קוקוס

6 חלבונים

1 כוס סוכר

75 גרם קוקוס

1\2 כוס אגוזים קצוצים

מירסמו לניו־זאָר ותהנו ממתיכונים במייל