

עוגת קרמבו מרציפן שוקולד - גם לפסח



רכיבים

- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות סוכר לבן
- כפות קמח מצה
- כפות קקאו
- כף ברנדי / קוניאק (לא חובה)
- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם מרציפן (לשמור 2 כפות לציפוי)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כף ליקר
- גרם שוקולד מריר
- כפות מרציפן (שהורדנו ושמרנו בצד)
- כף חלב
- גרם חמאה

הכנה

1. אופן הכנת בסיס העוגה: להקציף חלבונים וסוכר, להוסיף חלמונים, בעדינות רבה, ואת יתר החומרים. לבחוש בתנועות קיפול עדינות כדי לא לשבור את הקצף.
2. לשמן תבנית עגולה מספר 26 ולצקת אליה את הבלילה.
3. לאפות בחום של 175 כ-20 דקות, או עד שמוכן ואפוי. לקרר.
4. אופן הכנת קרם השקדים: להקציף במיקסר את 2 השמנות המתוקות ולהוסיף את ממרח השקדים (פחות 2 כפות), ליקר ופודינג. להמשיך להקציף לקרם.
5. הכנת ציפוי הקרם: להניח בסיר קטן 100 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות, חלב, להמיס על להבה קטנה בבחישה. להוסיף חמאה ולערבב. כשהחמאה נמסה, מיד לסגור להבה.
6. להוסיף את 2 כפות ממרח השקדים ולערבב לקרם.
7. לצקת כף אחרי כף על פני העוגה עד שכולה מצופה.
8. להקפיא ולהוציא מהפריזר שעה לפני ההגשה.
9. לגרסת פרווה - ניתן להמיר את השמנת המתוקה בצמחית, את החלב במים ואת החמאה במרגרינה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

10 servings 10