



## רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כפית אבקת אפיייה
- גרם חמאה רכה
- חלמון
- 4/1 1/4 כוס חלב
- מיליליטר שמנת מתוקה
- 2/1 1/2 כפיות נס קפה
- גרם שוקולד מריר
- כוס ממרח עוגיות לוטוס

## הכנה

1. מעבדים במעבד מזון את הקמח, אבקת האפיייה והחמאה לקבלת תערובת פירורית.
2. שמים את החלמונים בכוס מדידה ומשלימים בעזרת חלב לכמות של חצי כוס. מוסיפים אל הפירורים ומעבדים לבצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-60 דקות.
3. מחממים את השמנת והקפה לסף רתיחה ומערבבים עד שכל הקפה נמס. יוצקים על השוקולד ומערבבים עד שנוצר קרם אחיד ומבריק. מניחים להתקרר לטמפרטורת החדר.
4. מרפדים תבנית בגודל 21X18 ס"מ (או גודל דומה) בנייר אפיייה.
5. מחממים את ממרח הלוטוס במיקרוגל שניות בודדות עד שהוא מעט נוזלי.
6. מוציאים את הבצק מהמקרר ומחלקים ל-4 חלקים שווים. מרדדים חלק אחד לעלה דק בגודל התבנית. מניחים בתבנית. מורחים שליש מכמות ממרח הלוטוס. מפזרים ומורחים מעל ממרח הלוטוס כשליש מקרם הקפה (לא נורא אם שתי השכבות מתערבבות מעט).
7. חוזרים על פעולות השכבות עם שני חלקי בצק נוספים, ומסיימים בעלה הבצק הרביעי.
8. -אופים בחום של 170 מעלות כ-30 דקות, עד שהחלק העליון זהוב שחום.
9. מניחים לקירור מוחלט וחותכים בסכין חדה לריבועים של 3.5 ס"מ. שומרים בכלי אטום.

120 דקות

20 servings 20