



## רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי מרוסקים דק
- כף קקאו
- גרם חמאה מומסת
- מיליליטר יוגורט בטעם תות
- גרם גבינה לבנה 5%
- גרם סוכר לבן
- גרם ג'לטין
- מיליליטר חלב
- גרם תות שדה (משקל לאחר הניקוי)
- מיליליטר שמנת מתוקה
- גרם תות שדה (משקל לאחר הניקוי)
- 1/4 4/1 כוס מיץ תפוזים סחוט וטרי
- כפיות ג'לטין
- כפות רכז רימונים
- כפות סוכר לבן (או לפי הטעם)
- כפות מיץ לימון מ-1/2 לימון גדול
- 1/2 2/1 חבילה שוקולד מריר מגורר גס

## הכנה

1. מרפדים את תחתית מתפרקת בכותר 22 ס"מ או רינג תואם בנייר אפיה.
2. מערבבים בקערה את פירורי הביסקוויטים יחד עם הקקאו והחמאה המומסת עד לקבלת מרקם חולי רטוב.
3. מעבירים את הפירורים אל תבנית האפיה ומהדקים היטב לתחתית (אפשר להיעזר בתחתית שטוחה של כוס זכוכית למשל).
4. מעבירים את התבנית למקרר עד שהמוס יהיה מוכן.
5. יוצקים את 50 המ"ל של החלב (אפשר להשתמש גם במים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) לכלי המתאים לחימום במיקרוגל ומוסיפים את הג'לטין. מערבבים ומשאירים בצד ל-15 דקות עד שהג'לטין יספוג את כל הנוזלים.
6. מעבירים את היוגורט, הגבינה ואבקת הסוכר לקערה ומערבבים היטב.
7. חותכים את התותים לקוביות קטנות (כ-0.5 ס"מ) ומוסיפים אל קערת הגבינה, מערבבים מעט.
8. מכניסים את הקערה עם הג'לטין למיקרוגל לחימום קצר של 10-15 שניות עד שהג'לטין נמס לגמרי.
9. מעבירים 2-3 כפות מתערובת הגבינה אל קערית הג'לטין וטורפים היטב.
10. מוסיפים את התערובת אל קערת הגבינה ומערבבים ביסודיות.
11. משהים את התערובת במשך 15-20 דקות עד שהיא מתחילה להתגבש מעט.
12. בקערת המיקסר מקציפים את השמנת עד לקבלת קצפת יציבה אך לא נוקשה.
13. מעבירים 1/3 מהקצפת אל קערת הגבינה ומערבבים היטב. מ.1. וספים מחצית מהקצפת הנותרת ומקפלים בעדינות, מיימים את הקצפת עם הקיפולים עד לקבלת מוס אחיד.

14. מוציאים את התבנית עם הבסיס המוכן מהמקרר ומרפדים אותה בשקף (המבטיח שוליים אחידים ויפים).
15. יוצקים את המוס אל התבנית ומיישרים את פניו במידת הצורך. מחזירים למקרר עד שהמוס מתיצב, כשעה.
16. שמים את מיץ התפוזים לקערית קטנה ומוסיפים את הג'לטין. מערבבים ומשהים לכ-15 דקות.
17. מרסקים את התותים יחד עם הסוכר, מיץ הלימון ורכז הרימונים למחית אחידה ללא גושים (אם רוצים מחית חלקה לגמרי מסננים דרך מסננת דקה לפני שממשיכים לשלב הבא).
18. מחממים את הג'לטין ל-15-10 שניות במיקוגל עד שהוא נמוס לחלוטין.
19. יוצקים את הג'לטין המומס אל מחית התותים, מערבבים היטב.
20. מוציאים את העוגה מהמקרר ויוצקים את הג'לי על שכבת המוס.
21. מחזירים לקירור עד התיצבות מלאה.
22. בהגשה: משחררים את העוגה מהתבנית/הרינג ומורידים את השקף בזהירות. מעבירים לכלי הגשה(כמובן בזהירות אפילו שהעוגה מספיק יציבה כדי לשרוד את המעבר).
23. אם רוצים מקשטים את העוגה עם שוקולד מריר מגורר, אפשר גם תותים טריים, פורסים ומגישים.

90 דקות

4 servings 4