

עוגת מוס רוזמרי ושוקולד לבן



רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה 500 מ"ל
- גרם שוקולד לבן
- מיכלים שמנת מתוקה 500 מ"ל
- גרם שוקולד מריר שוקולד ממולא נוגט
- כוסות אגוזי מלך 200 גרם
- כפות קקאו 30 גרם
- 3/4 4/3 כוס אבקת סוכר 100 גרם
- גרם חמאה מומסת
- 1/3 3/1 כוס שמנת מתוקה 80 מ"ל
- גרם שוקולד מריר

הכנה

1. מתחילים להכין את המוסים (הם דורשים קירור של 4 שעות).
2. מכינים כל מוס בנפרד אך באותו האופן: מחממים רק מיכל אחד של שמנת מתוקה לכל מוס, לסף רתיחה. יוצקים על השוקולד ומערבבים עד שהוא נמס.
3. מעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, עד שהתערובות קרות מאוד.
4. מכינים את קראנץ' האגוזים: במעבד מזון עם להב מתכת טוחנים גס את האגוזים. מוסיפים קקאו, אבקת סוכר וחמאה מומסת ומעבדים בלחיצות קצרות (פולסים) רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.
5. מהדקים את התערובת בעזרת כף לתחתית של תבנית בקוטר 22 ס"מ מרופדת בנייר אפייה (או מונחת על קרטון לעוגות). זה הזמן לרפד את התבנית בשקף, אם משתמשים. שומרים במקפיא עד להרכבת העוגה.
6. מסיימים את הכנת המוסים, מרכיבים ומקפאים (למשך 4 שעות לפחות).
7. מעבירים את תערובת הרוזמרי הקרה למיקסר, מוסיפים את יתרת השמנת המתוקה (מיכל) ומקציפים יחד עד לקבלת קרם יציב.
8. משטחים מעל קראנץ' האגוזים ומקפאים 30 דקות לפחות, להתייצבות.
9. מעבירים את תערובת השוקולד הלבן לקערת מיקסר נקייה, מוסיפים את יתרת השמנת המתוקה (מיכל) ומקציפים יחד, עד לקבלת קרם יציב.
10. משטחים בעדינות מעל מוס הרוזמרין ומקפאים 4 שעות לפחות (עדיף למשך הלילה).
11. מכינים את ציפוי השוקולד, מצפים ומגישים.
12. מחממים שמנת מתוקה לסף רתיחה, יוצקים על השוקולד ומערבבים עד שהוא נמס. מצננים מעט.
13. מחלצים את העוגה מהתבנית. עם השתמשתם בשקף - מקלפים אותו ומניחים על צלחת הגשה.

14. יוצקים את ציפוי השוקולד ומטים את העוגה ימינה ושמאלה בעדינות, עד שציפוי השוקולד מצפה את פניה ומתחיל לזלוג על הדפנות.

15. מעבירים את העוגה למקרר ל-20-30 דקות להתייצבות הציפוי והפשרה חלקית של העוגה.

16. פורסים בעזרת סכין טבולה במים רותחים (מנגבים וטובלים שוב בין חיתוך לחיתוך) ומגישים קפוא למחצה.

30 דקות

12 servings 12