

## פאי שוקולד מושחת



### רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח חיטה, לבן (תעשייתי), 10% חלבון, לא מולבן, מועשר
- 1/4 4/1 כוס שקדים קלופים וטחונים
- גרם חמאה
- גרם אבקת סוכר
- 1/4 4/1 כפית קינמון טחון
- כפית מלח
- ביצה
- כפות חלב
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- חלמון
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר
- גרם שוקולד מריר

### הכנה

1. שמים בקערת מעבד מזון את הקמח, השקדים, המלח, הקינמון ואבקת הסוכר, ומפעילים לערבוב קצר מאוד.
2. מוסיפים את קוביות החמאה, ומפעילים למשך שניות אחדות בפולסים, עד לקבלת פירורים גסים.
3. מוסיפים את הביצה והחלב, ומפעילים בפולסים מס' שניות, עד לקבלת בצק אחיד. מניחים בשקית ניילון למשך 30 דקות במקרר.
4. מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים ומרפדים את תחתית ודפנות תבנית הפאי, מכסים ומעבירים למקפיא ל-10 דקות.
5. אופים אפייה עיוורת: מניחים נייר כסף על הפאי, ומעל מפזרים 1/2 שקית גרגרי חומוס יבשים.
6. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, במשך כ-15 דקות.
7. מסירים את נייר הכסף עם החומוס וממשיכים לאפות כ-5 דקות עד שהבצק מקבל גוון זהוב בהיר.
8. להוציא מהתנור ולצנן היטב.
9. יוצקים את החלב והשמנת בסיר ומחממים לסף רתיחה.
10. מעבירים את החלמונים והסוכר לקערת המיקסר ומפעילים עד לקבלת מרקם תפוח ובהיר.
11. יוצקים את החלב החם על תערובת הביצים המוקצפת וממשיכים להקציף כדקה.
12. מחזירים את התערובת לסיר ומערבבים בכף עץ על להבה נמוכה כ-5 דקות עד שהנוזל מסמיך במקצת.
13. לסנן את תכולת הסיר לקערה נקייה.
14. לשבור את השוקולד לקוביות ולהכניס לתוך הנוזל החם, לערבב עד שהשוקולד נמס היטב.
15. לשפוך את השוקולד על הקלתית האפויה ולאחסן במקרר למס שעות.

120 דקות

10 servings 10