טרייפל עם ג'לי פטל ופירות קיץ

רכיבים

- גרם שוקולד לבן או מריר לגרסת הפרווה
- מיכלים שמנת מתוקה או צמחית (לגרסת הפרווה) (500 מ"ל)
- גרם סוכר חום (1 כוס)
- גרם חמאה מלוחה או מרגרינה רכה (לגרסת פרווה)
- שקית סוכר וניל
- ביצה
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג (2 כוסות)
- מיליליטר חלב או מים (לגרסת פרווה) (1/2 כוס)

הכנה

1. יום לפני הכנת הטרייפל מתחילים להכין קרם שוקולד: מביאים לרתיחה מיכל שמנת מתוקה, יוצקים על השוקולד ומערבבים לתערובת אחידה. מכסים ומעבירים למקרר למשך הלילה.
2. מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנית תבנית בקוטר 24 ס"מ.
3. מערבלים חמאה, סוכר וסוכר וניל בקערת מיקסר עם וו גיטרה כ-6 דק' עד שהחמאה הופכת קרמית. מוסיפים ביצה, ממשיכים לערבל עוד 5-4 דק' ומוסיפים את הביצה הנוספת. מקציפים עד שהיא נטמעת היטב.
4. מוסיפים קמח תופח וחלב לסירוגין ב-3 פעמים עד לקבלת תערובת אחידה. יוצקים לתבנית.
5. אופים כ-25 דקות עד שקיסם יוצא יבש עם פירורים לחים. מצננים.
6. מכינים את שכבות הטרייפל: מכינים חפיסה אחת של הג'לי לפי הוראות היצרן, יוצקים לכלי שטוח ומעבירים למקרר לשעה לפחות.
7. מעבירים את תערובת השוקולד (אחרי ששהתה לילה במקרר) לקערת המיקסר, מוסיפים מיכל שמנת מתוקה ומקציפים לקרם יציב. שומרים בקירור עד השימוש.
8. מרכיבים את הטרייפל: מניחים את העוגה בתחתית הקערה ויוצרים בה חורים בעזרת ידית של כף עץ. מכינים חפיסה אחת של גלי לפי הוראות היצרן ויוצקים על העוגה בעודו חם. מעבירים למקרר לשעה.
9. מורחים ריבה על העוגה בשכבה אחידה ומגררים מעל בעזרת מזלג 3/1 משכבת הגלי ששמרנו במקרר. מורחים מעל מחצית מקרם השוקולד ומעל מפזרים מחצית מכמות הפירות. חוזרים על התהליך: מגררים גלי נוסף מעל הפירות, מורחים את שארית הקרם, מפזרים את שאר הפירות ומגררים מעל הכל את שאר הגלי. שומרים בקירור עד ההגשה. אפשר לשמור עד 3 ימים מכוסה במקרר.
10. גיוון: אפשר להרכיב את הטרייפל כמנות אישיות בכוסות בנפח 200 מ"ל. קורצים מהעוגה עיגולים בקוטר הכוס וממשיכים בהרכבה כפי שמצוין במתכון.

11. בפירות אפשר לגוון לפי העונה ומה שאוהבים. שימו לב לשימוש בגלי החם להרטבת העוגה. פטנט שכדאי לאמץ גם בקינוחים נוספים.

10 servings 10