בישולים

קאפקייקס פירות יער עם קצפת

רכיבים

- גרם פתי בר בטעם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם אבקת אפייה
- גרם דומדומיות
- כפות ריבה
- 1/2 2/1 לימון מחצי לימון
- כף קורנפלור
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. מניחים בסיר קטן את השוקולד הקצוץ והחמאה וממיסים על להבה בינונית, תוך כדי ערבוב, עד קבלת מרקם אחיד וחלק. מורידים את הסיר מהכיריים.
2. מעבירים לקערת מיקסר את הסוכר והביצים, ומקציפים עד קבלת קרם אחיד ויציב. מוסיפים את הקמח התופח ומערבלים עד קבלת מרקם אחיד.
3. מקפלים לתוך הקערה את השוקולד המומס, ומערבבים קלות.
4. יוצקים את הבלילה לתבנית סיליקון עם 12 שקעים, עד 2/3 גובה.
5. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של כ-170 מעלות, ואופים במשך כ-20 דקות.
6. מוציאים את התבנית מהתנור, ומצננים את הקאפקייקס לטמפרטורת החדר.
7. מוציאים עם כפית מעט מליבת הקאפקייקס העליונה.
8. מעבירים לסיר קטן את פירות היער, מיץ לימון והריבה, ומביאים לרתיחה קלה, תוך כדי ערבוב. מורידים את הסיר מהכיריים ומניחים בצד
9. מניחים בקערית כף קורנפלור ושתי כפות מים. מערבבים היטב, עד שהקורנפלור נמס ומתקבל מרקם חלק. יוצקים את הקורנפלור המומס לסיר מילית פירות היער ומערבבים היטב, עד שמתקבלת מילית מעט סמיכה.
10. יוצקים לקערת מיקסר את השמנת המתוקה, מוסיפים את הסוכר ואבקת אינסטנט פודינג, ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה.
11. ממלאים את הגומה שיצרנו בקאפקייקס במילית פירות היער.
12. מעבירים את הקצפת לשק זילוף ומזלפים מעל הקאפקייקס. מניחים דובדבן מעל הקצפת, ומגישים.

70 דקות

12 servings 12