



רכיבים

הכנה

- גרם חמאה רכה
 - גרם סוכר לבן
 - גרם קמח לבן
 - גרידת לימון שטוחה
 - גרם ג'לטין
 - מיליליטר מים
 - מיליליטר חלב
 - כפית גרידת לימון
 - גרם סוכר לבן
 - גרם קמח תירס
 - חלמון
 - גרם מיץ לימון
 - גרם חלמון
 - גרם סוכר לבן
 - מיליליטר שמנת מתוקה
 - גרם שוקולד לבן
 - גרם שמנת מתוקה
 - גרידת לימון
1. מקרימים חמאה רכה עם אבקת סוכר וגרידת לימון במיקסר עם וו גיטרה.
 2. מוסיפים את הקמח המנופה ומעבדים עד שנוצר בצק חלק ואחיד.
 3. שומרים את הבצק מכוסה במקרר.
 4. מערבבים ג'לטין ומים יחד, ומניחים בצד ל-10 דקות לפני שמשתמשים - ממיסים את הג'לטין במיקרוגל.
 5. מרתיחים את החלב עם מעט מהסוכר וגרידת לימון.
 6. טורפים יחד חלמונים, יתרת הסוכר וקורנפלור. כשהנוזל רותח עושים השוואת טמפרטורות עם הביצים ומבשלים לקרם פטיסייר חלק תוך כדי ערבוב.
 7. מוסיפים לקרם פטיסייר את הג'לטין המומס.
 8. מצננים את הקרם ל-25 מעלות (בטמפרטורת החדר).
 9. מקציפים חלבונים עם סוכר לקצף יציב ומקפלים לקרם פטיסייר.
 10. מקציפים את השמנת המתוקה למרקם יוגורט ומקפלים בעדינות לקרם.
 11. מרדדים את הבצק הפריך לעובי של 3 מ"מ.
 12. קורצים עיגולים למנות אישיות ומחוררים בעזרת מזלג.
 13. אופים את תחתיות הבצק בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד שהן מזהיבות.
 14. מרפדים תבניות או רינגים אישיים בשקף ומניחים בכל רינג תחתית בצק אפויה.
 15. מעל הבצק מזלפים קרם לימון וליים ומיישרים בעזרת פלטה מקפיאים במשך מספר שעות.
 16. מביאים שמנת מתוקה לרתיחה ומוסיפים לשוקולד הלבן. מערבבים לגנאש חלק.

17. מוסיפים לתוך הגנאש את זסט הלימון והליים, מערבבים היטב ושופכים מעל העוגה בעודה קפואה. מצפים את ציפוי הגנאש בנפאז' ניטראלי ומקרן במלית מתאימה.

90 דקות 

6 servings 6 