בישולים

ריבועי ריבת חלב ושוקולד

רכיבים

- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- חלמון
- גרם קמח לבן
- גרם שוקולד מריר
- כף חמאה
- כף חלב
- גרם ריבת חלב

הכנה

1. במעבד מזון קטן מעבדים את החמאה, הסוכר והחלמון. מוסיפים את הקמח ומעבדים לפירורים. מעבירים לקערה ואוספים לבצק. נמנעים מעיבוד יתר.
2. מרפדים תבנית בגודל 20X20 ס"מ בנייר אפייה ומשמנים בחמאה.
3. משטחים את הבצק בעזרת הידיים לשכבה אחידה בתחתית התבנית (אפשר להשתמש בכוס כמערוך קטן כדי ליישר את הבצק).
4. אופים בחום של 190 מעלות, כ-25 דקות, עד להזהבה. מוצאים מהתנור ומצננים.
5. כשהבצק קר, מורחים עליו את ריבת החלב בשכבה אחידה ומכניסים למקרר ל-60 דקות .
6. ממיסים את השוקולד עם החמאה והחלב, על אדים או בזהירות במיקרוגל.
7. שופכים את השוקולד החם על ריבת החלב, ומיישרים בעדינות בעזרת מרית. מנערים את התבנית ודופקים אותה בעדינות על משטח העבודה כדי ליישר את השוקולד.
8. מעבירים למקרר ל-120 דקות.
9. חותכים לריבועים בגודל כ-3X3 ס"מ ומעבירים לעטרות נייר.

200 דקות

8 servings 8