בישולים

פצצות שוקולד בכוסות כשר לפסח

רכיבים

- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד (מתוך אריזת קינוחי כוסות כשר לפסח)
- שקית קוקוס טחון (מתוך אריזת קינוחי כוסות כשר לפסח אסם)
- גרם אגוז פקאן מסוכר (סיני) קצוץ דק בסכין
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- כפות קקאו
- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם שוקולד חלב מריר
- כוס חלב
- כפית נס קפה מהולה בכמה טיפות מים רותחים להמסה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות. שמים בקערה פקאן סיני, קוקוס מקורמל, 50 גרם חמאה וכף של אבקת קקאו. ממוללים את מרכיבי הקרמבל באצבעות עד קבלת פירורים, מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים כ-10 דקות. מצננים.
2. במיקסר במהירות בינונית מקציפים מיכל שמנת מתוקה, חלב ופודינג במשך כדקה וחצי עד לאיחוד. למרקם קרמי עדין יותר ניתן להקציף ידנית עם מטרפה. מעבירים את הקרם לשקית הזילוף וחותכים את קצה השקית. שומרים בקירור עד להרכבת המנה.
3. ממיסים שוקולד מריר עם מיכל שמנת מתוקה במיקרוגל כדקה. מערבבים היטב עד להמסה, מוסיפים כפית נס קפה ומערבבים שוב. מצננים.
4. בתחתית כל כוס שמים מעט מהקרמבל. מזלפים שכבה של מוס שוקולד בעובי של כס"מ וחצי. חוזרים שוב על שתי הפעולות האחרונות (סה"כ ארבע שכבות). מעל שכבת המוס האחרונה שמים שכבה של כחצי ס"מ רוטב שוקולד.
5. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר להתייצבות. מומלץ לעשות זאת כ-120 דקות לפחות לפני ההגשה.
6. לפני ההגשה מפזרים מעט מהקרמבל מלמעלה.

90 דקות

8 servings 8