בישולים

עוגת מוס קפוצ'ינו משודרגת

רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- ביצה מספר 1, מופרדות
- כפות סוכר לבן
- כף ברנדי / קוניאק
- מיכלים שמנת מתוקה מתוקה
- כוס חלב
- פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפיות נס קפה
- כף תמצית רום
- כפות סירופ מייפל
- כפית ג'לטין לא חובה
- בישקוטים
- כף נס קפה
- כף תמצית רום
- כוס מים חמימים
- כף סוכר לבן
- שוקולד חלב מיני מקופלת חלב, מריר ולבן, מרוסקים

הכנה

1. העוגה: ממיסים את השוקולד עם החמאה עד שהתערובת אחידה. מוסיפים את הרום ומערבבים. מוסיפים את החלמונים אחד אחד תוך ערבוב נמרץ בין חלמון לחלמון.
2. מקציפים את החלבונים עם הסוכר לקצף יציב.
3. מקפלים את החלבונים בעדינות עם השוקולד.
4. מעבירים לתבנית מס' 26 משומנת ומקומחת.
5. אופים בחום של 180 מעלות למשך 15 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.
6. מצננים את העוגה לטמפרטורת החדר.
7. הכנת המוס: ממיסים את הקפה הנמס באלכוהול ואם צריך מוסיפים כף מים רותחים.
8. מקציפים יחד את השמנת המתוקה, החלב, הפודינג, המייפל ותערובת הקפה המומס עד שמתקבל קרם יציב ואוורירי.
9. ניתן להוסיף גם קצת ג'לטין: מערבבים כפית גדושה של אבקת גלטין במעט מי ברז, מוסיפים מעט מים רותחים ומערבבים עד שהג'לטין נמס לגמרי. מערבבים את הג'לטין המומס עם 2 כפות מהמוס ואז מאחדים בין המוס לג'לטין.
10. שמים מסביב לתבנית שקף (דוחפים אותו עד התחתית, גם מסביב לבסיס, אחרי שעוברים עם סכין בין הבסיס לדפנות התבנית).
11. משטחים חצי מהמוס על הבסיס.
12. טובלים את הבישקוטים בקפה ומסדרים אותם בצורת מניפה על המוס (8 שלמים, וביניהם חצאי בישקוטים).
13. מפזרים על הבישקוטים חצי מפירורי המקופלת.
14. מורחים את החצי השני של המוס על הבישקוטים ומיישרים היטב.
15. מפזרים את פירורי המקופלת הנותרים.
16. מקררים במקרר לפחות 4 שעות, רצוי לילה שלם.

17.אפשר להקפיא במקום לקרר, ולהוציא למקרר שעתיים-שלוש לפני ההגשה. *ניתן להמיר את הברנדי בתמצית רום, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון

45 דקות

4 servings 4