עוגת בריוש גבינה במילוי קרם פטיסייר שוקולד של בונז'ור

רכיבים

- עוגת בריוש גבינה בונז'ור
- גרם חלב
- גרם שוקולד מריר קצוץ או מטבעות
- חלמון
- גרם סוכר לבן
- גרם קורנפלור

הכנה

1. להכנת הקרם פטיסייר: שמים בסיר 500 גרם חלב, 4 חלמונים, 120 גרם סוכר ו-60 גרם קורנפלור. מערבבים היטב, על אש נמוכה, כל הזמן עד לקבלת קרם סמיך.
2. מכבים את האש ומוסיפים את השוקולד הקצוץ או המטבעות. מערבבים היטב עד להמסה ואיחוד. מעבירים לקערה ומכסים היטב את הקרם עם ניילון על מנת למנוע קרום.
3. מכניסים למקרר לשלוש שעות להתייצבות.
4. מעבירים לשקית זילוף.
5. להרכבת העוגה: חוצים את העוגה באמצע לשניים.
6. מזלפים את קרם הפטיסייר על החלק התחתון של העוגה.
7. מזלפים שוקולד מומס. מפזרים שברי מקופלת. סוגרים עם החצי העליון של העוגה. מפזרים אבקת סוכר ושברי מקופלת מעל.

30 דקות

6 6