בישולים

# בריוש גבינה של בונז'ור במילוי מוס גבינה ופיסטוק

## רכיבים

- עוגת בריוש גבינה בונז'ור
- גרם גבינת שמנת 30%
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה
- גרם מחית פיסטוק
- 2/1 1/2 כפות אבקת סוכר
- כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- כפות אבקת סוכר (לזרייה אחרי האפייה)
- כף מחית פיסטוק (כחופן לעיטור)
- כף פיסטוק (כחופן לעיטור)

## הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות, טורבו.
2. פורסים עוגת בריוש גבינה של בונז'ור ל-2 ומניחים על מגש עם נייר אפייה. מניחים מעל עוד נייר אפייה ומגש נוסף ומועכים טוב כדי לשטח.
3. אופים בין שני מגשים כ-20 דקות. לאחר 20 דקות מסירים את המגש העליון ואת נייר האפייה העליון.
4. מפדרים בשכבה דקה של אבקת סוכר ומכניסים לתנור לעוד 20 דקות.
5. שימו לב שהעוגה לא משחימה מדי. במידה וכן – מוציאים מיד מהתנור ומניחים לה להתקרר.
6. בינתיים מכינים מוס הגבינה והפיסטוק: במיקסר עם וו הקצפה, מקציפים גבינת שמנת 30%, שמנת להקצפה, 60 גרם מחית פיסטוק, 1/2 1 כפות אבקת אפייה, תמצית וניל וקורט מלח למרקם יציב מאוד.
7. מעבירים את המוס לשקית זילוף עם צנתר עגול רחב. אם המוס צריך לחכות להרכבה, שומרים במקרר. לפני הזילוף, גוזרים את קצה שקית הזילוף.
8. לאחר ש-2 שכבות העוגה התקררו לחלוטין, מרכיבים את הקינוח: מזלפים תלוליות גבוהות של המוס, בשני טורים לאורך כל הפס. מזלפים מעט מחית פיסטוק מלמעלה ומפזרים פיסטוקים קצוצים. בעדינות מניחים את חלקה העליון של העוגה מעל תלוליות המוס ומקשטים בפיסטוקים קצוצים. מגישים מיד או שומרים במקרר ומגישים.

60 דקות

6 6