



יחד ננצח! ספר המתכונים של Eden's Cakes





יחד ננצח!

כבר תקופה שאנחנו

'במצב מלחמה'

וחשבתי הרבה איך אוכל לסייע

ומעט לצאת מהשגרה,

אז הכנתי לכם

ספר מתכונים מתוק במיוחד! 😊

שתוכלו להתפנק ולפנק את

הקרובים שלכם

כל מה שאתם צריכים לעשות,

להיכנס למטבח ולהתחיל לאפות

שלכם עדן ❤️





אינדקס

1. עוגת ביסקוויטים משגעת

2. חיתוכית כדורי שוקולד

3. מאפינס בננות ושוקולד צ'יפס

4. צנצנות שחיטות





עוגת ביסקוויטים משגעת



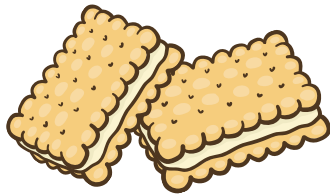


מצרכים:

לעוגה:

לציפוי:

- 40 גרם פודינג וניל
- 20 גרם קקאו
- 20 גרם סוכר
- 500 מ"ל שמנת מתוקה
- חצי שרוול פתיבר וניל
- חצי שרוול פתיבר שוקולד
- מעט חלב לטבילת הביסקוויטים
- תבנית מלבנית
- 200 שוקולד חלב לציפוי
- 150 מ"ל שמנת מתוקה לציפוי



אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר נקציף שמנת מתוקה, פודינג וסוכר עד לקבלת קרם יציב.
2. נחלק את התערובת לחצי ונוסיף לחצי אחד את הקקאו על מנת ליצור קרם שוקולד.
3. נתחיל בשכבת הוניל, נטבול את הביסקוויט וניל במעט חלב ונסדר בתבנית עם הכיתוב של העוגייה כלפי מטה. נסדר שכבה ישרה ונשפוך מעל שתי כפות קרם וניל וניישר.
4. נמשיך לשכבת השוקולד, נטבול את הביסקוויט שוקולד במעט חלב ונסדר בתבנית עם הכיתוב של העוגייה כלפי מטה. נסדר שכבה ישרה ונשפוך מעל שתי כפות קרם שוקולד וניישר.
5. נמשיך בשכבת הוניל ולאחר מכן שכבה נוספת של השוקולד, כך שיווצרו לנו 4 שכבות.
6. בקערה קטנה נמיס במיקרו שוקולד חלב ושמנת מתוקה בפולסים של 30 שניות עד קבלת תערובת אחידה.
7. נשפוך לתוך התבנית המלבנית, ניישר ונכניס לקירור של שעתיים.
8. ובתיאבון!!!





חיתוכית כדורי שוקולד





מצרכים:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 125 גרם פתיבר וניל
- 125 גרם פתיבר שוקולד
- תבנית מלבנית
- 200 שוקולד מריר לציפוי
- 200 מ"ל שמנת מתוקה לציפוי
- סוכריות צבעוניות/קליק לציפוי



אופן ההכנה:

1. בקערה שמים שוקולד מריר ושמנת מתוקה וממסים יחד במיקרוגל בפולסים של 30 שניות עד לקבלת תערובת אחידה.
2. בתוך שקית ניילון ובעזרת מארוך מרסקים את הביסקוויטים ומוסיפים לקערה ומערבבים.
3. משטחים את התערובת בתוך תבנית מלבנית ומכניסים לקירור במקרר לחצי שעה.
4. בנתיים נמיס את השוקולד המריר והשמנת מתוקה לציפוי. נכניס למיקרו בפולסים של 30 שניות עד לקבלת תערובת אחידה.
5. נשפוך לתוך התבנית המלבנית ונכניס לקירור נוסף של חצי שעה.
6. נפזר סוכריות/קליק/כל תוספת שאתם אוהבים.
7. ובתיאבון!!!



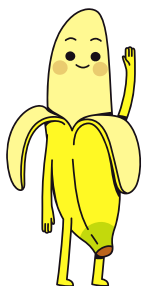


מאפינס בננות ושוקולד צ'יפס





מצרכים:



- 220 גרם סוכר
- 125 מ"ל שמן
- 3 ביצים
- 5 גרם מחית וניל
- קורט מלח
- 3 בננות מרוסקות
- 210 גרם קמח
- 10 גרם אבקת אפייה
- 200 גרם שוקולד ציפס
- 12 כוסות מאפינס/תבנית שקעים.

אופן ההכנה:

1. נדליק תנור ל- 170 מעלות טורבו.
2. בקערה נטרוף סוכר, שמן, ביצים, מחית וניל וקורט מלח.
3. בקטנה קטנה נרסק את הבננות ונוסיף לקערה הגדולה ונערבב עד תערובת אחידה.
4. נוסיף את הקמח ואבקת האפייה ונערבב עד איחוד.
5. נוסיף את השוקולד ציפס ונערבב עד איחוד.
6. נמזוג לכוסות מאפינס ונכניס לתנור.
7. נאפה את המאפינס כ-20 דקות או עד להזהבה.
8. נקרר את המאפינס בטמפ' החדר.
9. ובתיאבון!!!





צנצנות שחיטות





מצרכים:

- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 2 כפות פודינג וניל
- 1 כף סוכר
- חבילה גדולה אצבעות קינדר
- סירופ שוקולד/שוקולד חלב מומס
- כוסות קינוחים/זוג כוסות קפה שקופות

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר נקציף שמנת מתוקה, פודינג וניל וסוכר, עד לקבלת קרם יציב, אך רך (מרקם גבינה לבנה).
2. נשפוך את בלילת הקרם לתוך שקית זילוף.
3. כעת נתחיל בהרכבת הקינוח - נשבור לתוך הכוסות 2 וחצי אצבעות קינדר ונזלף סירופ שוקולד.
4. נזלף מעל האצבעות קינדר שכבה של קרם.
5. נשבור פעם נוספת 2 וחצי אצבעות קינדר ו נזלף סירופ שוקולד.
6. נזלף קרם מעל.
7. נשטח את שכבת הקרם העליונה ונקשט.
8. בתיאבון!!

