



חוברת מתכונים לשבועות

2024



מה בתפריט?

3	פוקצ'ה קלה להכנה
4	לחם גבינות מושחת
5	חצ'פורי קל להכנה
6	פיצה ללא התפחה
7	פיצה על מחבת
8	סלט חגיגי עם חלומי
9	סלט סלק וגבינה כחולה
10	סלט קולורבי וגבינה חגיגי
11	סלט וולדורף
12	קיש סלמון וגבינות
13	קיש ירקות קלויים
14	פשטידת פטריות
15	פשטידת פסטה
16	לזניה מושלמת וקלה להכנה
17	לזניה שלוש גבינות
18	סלמון וולינגטון
19	פסטה אלפרדו
20	פסטה רוזה מוקרמת
21	בלינצ'ס גבינה
22	עוגת גבינה באסקית
23	עוגת שמרים עם גבינה
24	עוגת גבינה של סבתא
25	עוגת גבינה פירורים ללא אפייה
26	עוגת גבינה ושוקולד לבן עשירה בציפוי קרמל
27	עוגת גבינה ולוטוס
28	עוגת גבינה בחושה לממהרים
29	עוגת גבינה תורכית
30	עוגת גבינה ללא אפייה בציפוי נוטלה
31	כוסות קראמבל שמנות ואגסים



לצפייה במתכון

פוקצ'ה קלה להכנה

מצרכים:

400 גרם קמח (3 כוסות פחות 2 כפות)
25 גרם שמרים טריים
1.5 כפיות מלח
30 מ"ל שמן זית (2 כפות)
1 כוס מים (240 מ"ל)

להגשה

שמן זית, מלח גס, חופן עלי רוזמרין

אופן ההכנה:

1. לתבנית בגודל 24x28 במיקסר עם וו לישה מערבבים קמח, שמרים ומלח.
2. מוסיפים שמן זית ומעבדים קלות.
3. מוסיפים את המים לאט ובהדרגה תוך לישה עד לקבלת בצק אחיד.
4. לשים את הבצק 8 דקות נוספות במהירות בינונית עד שמתקבל בצק אלסטי וקל לעבודה.
5. מכסים במגבת נקייה ומניחים במקום חמים להתפחה (מומלץ שהבצק יכפיל את גודלו).
6. משמנים תבנית, משמנים ידיים ומניחים את הבצק על התבנית, בעזרת הידיים משטחים את הבצק על התבנית ויוצרים גומות בבצק באמצעות האצבעות.
7. מכסים במגבת ומתפיחים שוב במקום חמים כ-30 דקות.
8. מחממים תנור ל-220 מעלות.
9. מזלפים שמן זית בזהירות על הבצק, מפזרים מלח גס ורוזמרין ומכניסים לתנור ל-20-25 דקות עד שהפוקצ'ה מזהיבה.



לצפייה במתכון

לחם גבינות מושחת

אופן ההכנה:

1. חותכים גומחה במרכז הלחם ומניחים בה את גבינת הסנט מור (שומרים את כל הלחם ל"ניגוב" הגבינות).
2. חורצים חריצים עם סכין ומניחים בחריצים גבינות.
3. מושחים חמאה על הלחם והגבינות ומכניסים לתנור בחום של 180 מעלות עד שהגבינה נמסה.

מצרכים:

- כיכר לחם
- גבינת סנט מור
- 150 גרם צ'דר (פרוסות עבות)
- 150 גרם גאודה (פרוסות עבות)
- חמאה מומסת



לצפייה במתכון

חצ'פורי קל להכנה

מצרכים:

לבצק:

- 120 מ"ל (חצי כוס) מים חמימים
- 10 גרם (כף) שמרים יבשים
- 580 גרם (4 כוסות + 2 כפות) קמח לחם
- 10 גרם (כף גדושה) סוכר
- 15 גרם (כף גדושה) מלח
- 240 מ"ל (כוס) מים חמימים
- 60 מ"ל (רבע כוס) שמן זית

לתוספות:

- 2 כפות סולת
- 4 כפות שמן זית
- 2 כפות גדושות פסטו מוכן
- 150 גרם בייבי מוצרלה
- 2 כפות ריקוטה
- רבע כוס מוצרלה מגורדת
- חצי כוס קוואטרו פורמאג'י
- 2 כפות גרנה פדנו או פרמזן מגוררת
- קורט צ'ילי חריף
- 2 חלמוני ביצה

אופן ההכנה:

1. מניחים בקעריית את חצי כוס המים והשמרים. מערבבים היטב להמסה ומניחים בצד למשך כמה דקות, עד שהתערובת תפוחה ואוורירית.
2. בקערה גדולה מערבבים את הקמח, הסוכר והמלח. מוסיפים את תערובת השמרים, שאר המים ושמן הזית ולשים לבצק אחיד.
3. משמנים קערה, מניחים בה את הבצק ומכסים. לאחר 20 דקות, מוציאים את הבצק מהקערה ולשים קלות. מכסים ומניחים שוב ל-20 דקות. חוזרים על הפעולה עוד פעמיים.
4. מחממים תנור ל-260 מעלות. מוציאים את הבצק מהקערה ולשים אותו קלות להוצאת האוויר. מחלקים אותו לשני חלקים ומפדרים את משטח העבודה בסולת.
5. מזלפים כף שמן זית מעל כל חלק ופותחים לעלה גדול ומוארך, מחודד בצדדים. מניחים מעל לנייר אפייה. מורחים בשוליים חצי מכמות הפסטו, מניחים מעל חצי מכמות כדורי המוצרלה ומקפלים את השוליים מעליהם.
6. מורחים כף ריקוטה, מפזרים חצי מכמות המוצרלה והקוואטרו פורמאג'י ומזלפים כף שמן זית בשולי החצ'אפורי. מפזרים גרנה פדנו וצ'ילי חריף ואופים למשך כ-25 דקות, עד השחמה מוחלטת ובעבוע של הגבינות.
7. מוציאים, יוצרים שקע קטן במרכז בעזרת כף, ומשחילים אליו את החלמון. אופים לעוד 3-5 דקות, עד שהחלמון נאפה חלקית. חוזרים על כל הפעולות עם החצי השני של הבצק. מוציאים ומגישים חם.



לצפייה במתכון

פיצה ללא התפחה

של קרן אגם

מצרכים:

2-7 פיצות בינוניות:

- 500 גרם קמח פיצה
- לרידוד קמח דורום רימצ'נטה
- 1 כף שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר לבן
- 1/2 כף מלח
- 2 כפות שמן זית
- 250-300 מ"ל מי ברז
- לרוטב: 1/2 כוס רוטב פיצה
- תבלין אורגנו
- 1 שן שום כתושה (אופציונלי)
- 200 גרם גבינת מוצרלה פרסקה
- 1 גליל גבינת עיזים
- זיתים שחורים ללא חרצן
- מלח גס, פלפל שחור גרוס
- עלי בזיליקום לקישוט

אופן ההכנה:

1. בקערת המיקסר מערבבים קמח פיצה, מלח, סוכר ושמרים יבשים ומפעילים את המיקסר במהירות נמוכה ומוסיפים שמן זית ואת המים, תחילה מחצית מכמות הנוזל, ואז לאט לאט מוסיפים עוד עד שהבצק לא צריך יותר. אל תפחדו להוסיף מים כדי שהבצק לא יהיה יבש.
3. לשים למשך 10 דק' עד לקבלת בצק רך וגמיש. מעבירים את הבצק לקערה משומנת מעט בשמן זית ומגלגלים אותו כך שיצופו בשומן.
4. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים בצד. בינתיים מערבבים את הרוטב עגבניות ביחד עם האורגנו. מי שאוהב יכול להוסיף שום כתוש.
5. מוציאים את הבצק וישר מתחילים לעבוד איתו מחלקים אותו לשני חלקים שווים, מכדררים כל חלק לעיגול ומניחים על משטח מעט מקומח.
6. בעזרת הידיים מתחילים לפתוח כדור בצק, עד שהוא מתרחב ונהיה עיגול גדול. אפשר כמובן לעשות את זה עם מערוך על משטח קצת מקומח.
7. מכדררים כל חלק לעיגול ומניחים על משטח מעט מקומח
8. מחממים תנור ל 210-220 מעלות, ומכינים תבנית של התנור מרופדת בנייר אפייה.
9. בעזרת הידיים מתחילים לפתוח כדור בצק, עד שהוא מתרחב ונהיה עיגול גדול. אפשר כמובן לעשות את זה עם מערוך על משטח קצת מקומח.
10. מניחים את עיגול הבצק על נייר אפייה ובעזרת האצבעות יוצרים מעין מסגרת בשולי הבצק שהיא מעט עבה יותר.
11. מורחים 3-4 כפות מרוטב העגבניות, מפזרים מוצרלה, פרוסות גבינת עיזים, זיתים ומתבלים במעט מלח גס ופלפל גרוס.
12. מעבירים את נייר האפייה עם הפיצה לתבנית ואופים כ 15-20 דק עד שהפיצה שחומה בחלקה העליון.
13. הערות וטיפים: אפשר להשתמש בקמח לחם או קמח חלה ואפשר גם קמח לבן.
14. על הפיצה אפשר איזה תוספות שאוהבים.
15. מהכמות הזו יוצאות שתי פיצות יפות, אפשר כמובן להכפיל את כל המצרכים לכמות גדולה יותר.



לצפייה במתכון

פיצה על מחבת

של חן במטבח

מצרכים:

לבצק:

- 1 ¾ כוסות קמח (כ-250 גרם)
- ½ כף שמרים יבשים
- ¼ כפית אבקת אפייה
- ¼ כפית אבקת סודה לשתייה
- 1 כפית מלח
- ½ כף סוכר
- 1 ביצה
- 2 כפות שמן
- 1 כף חומץ
- כוס מים חמימים (160 מ"ל)

לרוטב עגבניות:

- ½ קופסת עגבניות מרוסקות (סה"כ 200 גרם)
- או כ-3 עגבניות טריות טחונות בבלנדר
- 1 כפית רסק עגבניות
- 1 שן שום כתושה
- ½ כפית סוכר
- ½ כפית מלח
- ½ כפית אורגנו יבש
- ½ כף שמן זית
- מעט פלפל שחור

לגבינות:

- 150 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 100 גרם גבינת מוצרלה מגורדת

לתוספת קראסט ממולא במוצרלה:

אצבעות מוצרלה

אופן ההכנה:

1. לשים את הקמח במסננת ולסנן לתוך קערה.
2. להוסיף את השמרים, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה, מלח וסוכר. לערבב עם כף עץ ומוסיפים את הביצה, שמן וחומץ. להתחיל לערבב ולהוסיף בהדרגה תוך כדי ערבוב המים החמימים.
3. לערבב היטב את הבצק לבצק חלק ללא גושים של קמח, כ-2-3 דקות. לכסות את הקערה בניילון נצמד.
4. לשים בתחתית התנור (תנור כבוי) תבנית עמוקה ולמלא אותה במים רותחים. לשים את קערת הבצק על רשת מעל המים הרותחים ולסגור את דלת התנור (ראו בסרטון).
5. לתת לבצק לתפוח כ-15-20 דקות.
6. בינתיים אפשר להכין את רוטב העגבניות. לערבב בקערה את כל המצרכים של הרוטב.
7. לאחר שהבצק קצת תפח, לשים במחבת ברזל או מחבת רגילה שאפשר להכניס לתנור, 2 כפות שמן זית. למרוח היטב את השמן בכל המחבת.
8. לשים את הבצק במחבת ובעזרת ידיים משומנות לפתוח את הבצק ככה שיכסה את כל פני המחבת. לשמן קצת עם אצבעות הידיים, את פני הבצק מלמעלה.
9. לשים את הבצק במחבת ובעזרת ידיים משומנות לפתוח את הבצק ככה שיכסה את כל פני המחבת. לשמן קצת עם אצבעות הידיים, את פני הבצק מלמעלה.
10. מניחים אצבעות מוצרלה בקצוות הבצק ומגלגלים כך שיווצר קראסט ממולא בגינה.
11. בינתיים לחמם את התנור על מצב גריל, 250 מעלות ולהוציא את התבנית עם המים הרותחים שהייתה בתנור.
12. לשים את הרוטב על הפיצה, לשים גבינות (ממליצה לשים את הגבינות ממש עד הסוף, שייגעו במחבת, ככה הגבינות נהיות קריספיות וטעימות) ולסדר מעל תוספות שאוהבים.
13. להכניס לתנור לאפייה של כ-2-4 דקות או עד שהגבינות נמסות ומעט מזהיבות.
14. לתת לפיצה להצטנן מעט, להעביר סכין מסביב, בין הפיצה למחבת, לחתוך למשולשים ולהגיש. אם אתם מכינים במחבת עם ציפוי נון-סטיק, אני ממליצה להוציא את הפיצה מהמחבת ואז לחתוך. לא כדאי לחתוך כשהיא במחבת, כי זה יכול לשרוט אותה.



לצפייה במתכון

סלט חגיגי עם חלומי

אופן ההכנה:

1. חותכים את גבינת החלומי לרצועות עבות, מחממים מחבת פסים וצורבים את הגבינה עד שהפסים משחים - משני הצדדים.
2. חותכים בצל סגול לחתיכות גסות, פורסים פרוסות עבות של אבוקדו.
3. שוטפים היטב את עלי הבייבי ושמים בקערה, מוסיפים לקערה עגבניות שרי חצויות, בצל ואבוקדו ולבסוף את גבינת החלומי.
4. לפני ההגשה בוזקים רוטב ויניגרט ומערבבים היטב.
5. מומלץ להגיש כשהגבינה עדיין חמה.

מצרכים:

חבילת גבינת חלומי
שקית עלי בייבי
בצל סגול
אבוקדו
חופן עגבניות שרי חצויות



לצפייה במתכון

סלט סלק וגבינה כחולה

מצרכים:

- 3 סלקים מבושלים באריזת ואקום
- 250 גרם גבינת ברס בלו
- 100 גרם אגוזי מלך
- 100 גרם חמוציות
- 1/3 צרור עלי כוסברה

לרוטב:

- מיץ מחצי לימון
- 2 כפות שמן זית
- 2 כפות שמן קנולה
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור
- 1 כפית סוכר
- 1 כפית חרדל Maille

אופן ההכנה:

1. חותכים את הסלקים לקוביות
2. קוצצים גס את אגוזי המלך, החמוציות והכוסברה
3. מפוררים את הגבינה הכחולה
4. שמים את כל המרכיבים בקערת הגשה ומערבבים.
5. בצננות קטנה, שמים את כל מרכיבי הרוטב. משקשקים את הצננות ושופכים את הרוטב על הסלט. מערבבים היטב.
6. מפוררים עוגיות חטיף מעל הסלט ומגישים.



לצפייה במתכון

סלט קולורבי וגבינה חגיגי

מצרכים:

שקית חסות ועלי בייבי
100 גרם פקאנים טבעיים
גבינה כחולה
4 קולורבי
כוס מלח גס
כף סוכר חום

לרוטב ויניגרט הדרים:

100 מ"ל שמן זית
3 כפות חומץ אורז
50 מ"ל מיץ לימון/ מיץ תפוזים
3 כפות דבש או סילאן
מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

1. קולפים בגסות את הקולורבי וחותכים לסירות.
2. מניחים את קולורבי על גבי נייר אפיה בתבנית.
3. מפזרים מלח, סוכר חום ושמן זית ואופים על 200 מעלות למשך כ 40 דקות, שייצא מעט זהוב.
4. בעזרת בלנדר מוט מערבבים את כל חומרי הרוטב עד לקבלת מרקם אחיד.
5. מכניסים את אגוזי הפקאן לשקית זיפר ומרסקים אותם.
6. מסדרים את החסות והעלים בקערה, מוסיפים את הקולורבי אחרי שמתקררים.
7. שופכים מעל את הרוטב, אגוזי הפקאן ופירורי גבינה כחולה ומגישים מיד.



לצפייה במתכון

סלט וולדורף

מצרכים:

לבבות חסה

1 תפוח ירוק חתוך גס

1 תפוח אדום חתוך גס

2 גבעולי סלרי חתוכים קטן

3 כפות מיונז

חצי לימון שחוט

אגוזי מלח קצוצים

1 כפית חומץ תפוחים

מלח ופלפל

אופן ההכנה:

1. קורעים לקערה את עלי החסה.

2. חותכים גס תפוחים ומוסיפים לקערה.

3. קוצצים את גבעולי הסלרי ומוסיפים לקערה.

4. קוצצים אגוזי מלך, מוסיפים לסלט ומערבבים היטב.

5. מערבבים בצלוחית מיונז, לימון, מלח ופלפל וחומץ.

6. לפני ההגשה מוסיפים לסלט ומערבבים היטב.



לצפייה במתכון

קיש סלמון וגבינות

מצרכים:

לבצק:

- 150 גרם קמח
- 80 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 1 ביצה טרופה
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית סוכר

למלית:

- 200 גרם סלמון מעושן קצוץ
- 2 כפות חמאה
- 1 גביע גבינה לבנה 9% (250 גרם)
- 2 מיכלי שמנת מתוקה
- 5 גבעולי עירית קצוצים
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל שחור גרוס
- 3 ביצים טרופות

אופן ההכנה:

הכנת הבצק:

1. מכניסים למעבד מזון קמח, מלח וסוכר ומערבבים במהירות איטית.
2. מוסיפים מחצית מכמות החמאה ומפעילים את המעבד בפולסים.
3. מוסיפים את המחצית השנייה של קוביות החמאה ומפעילים לעוד פולסים.
4. מוסיפים ביצה טרופה ומעבדים רק עד לקבלת בצק פירורי. אם הבצק יבש מוסיפים כף מים קרים ואם הבצק דביק מוסיפים כף קמח ומעבדים כמה שניות נוספות. יש לעבד את הבצק כמה שפחות ורק עד שהוא אחיד ולא יותר.
5. מוצאים את הבצק, יוצרים ממנו כדור, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר לשעה לפחות.
6. מוציאים את הבצק ואחרי כמה דקות יהיה נוח לרדד אותו.
7. מניחים את הבצק בזהירות על תבנית האפייה ומהדקים בעדינות כלפי מטה ובצדדים ומחזיקים למקרר.

הכנת המלית:

1. מחממים תנור ל 180 מעלות
2. ממיסים חמאה במחבת ומטגנים מעט את הסלמון ומסירים מהאש.
3. מכניסים לקערה את הסלמון, גבינה, שמנת, עירית, מלח ופלפל ומערבבים, מוסיפים את הביצים ומערבבים.
4. יוצקים על המלית את הבצק שבתבנית ואופים 40 דקות עד שהמלית מתייצבת.



לצפייה במתכון

קיש ירקות קלויים

של מיקי שמו

מצרכים:

210 גרם (1 1/2 כוסות) קמח ללא גלוטן
110 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
45 מ"ל (3 כפות) מים קרים
10 גרם (1 כף) שמן זית
5 גרם (1 כפית) חומץ הדרים או חומץ רגיל
קורט מלח

לרויאל גבינות:

90 מ"ל (1/3 כוס + כף) שמנת לבישול 15%
2 ביצים גדולות
75 גרם גבינה בולגרית 5% מפוררת
75 גרם גבינת שמנת 5%
מעט אגוז מוסקט
מלח
פלפל לבן טחון

לירקות:

1 בטטה בינונית קלופה ופרוסה בעובי 1 ס"מ
1 זוקיני בינוני פרוס דק
1 חציל קטן פרוס לאורך
3 שיני שום כתושות
60 מ"ל (1/4 כוס) שמן זית
מלח ופלפל שחור
1 בצל חצוי ופרוס דק
עלים מחצי צרור תימין

אופן ההכנה:

הכנת הקלתית:

1. מעבדים קמח ללא גלוטן וחמאה במעבד מזון עד לקבלת תערובת פירורית. מוסיפים מים, שמן זית, חומץ ומלח ומעבדים רק עד שנוצר כדור בצק. עוטים את בניילון נצמד ומעבירים למקרר ל-30 דקות.
2. מרדדים את הבצק על משטח מעט מקומח לעיגול בקוטר 28 ס"מ ובעובי 3-5 מ"מ ומרפדים את תחתית ושולי התבנית בבצק. מעבירים מערוך על שולי התבנית על מנת להסיר עודפי בצק. דוקרים את בסיס הקלתית במזלג ומעבירים למקפיא ל-30 דקות. ומחממים תנור ל-170 מעלות.
3. מרפדים את הקלתית בנייר אפייה ומפזרים קטניות יבשות שישמשו כמשקולות.
4. אופים 12-15 דקות עד להזהבה קלה מסירים את נייר האפייה וממשיכים לאפות עוד 5-7 דקות להזהבה.
5. מוציאים את הקלתית מהתנור ומגבירים את הטמפרטורה ל-180 מעלות.

הכנת הירקות:

1. שמים בקערה בטטה, חציל, זוקיני, מחצית משמן הזית, מלח, פלפל שחור ושום ומערבבים היטב. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
2. אופים כ-20 דקות עד להזהבה קלה.
3. מחממים את יתרת שמן הזית במחבת, מוסיפים בצל ומטגנים 7 דקות עד שהוא הופך שקוף.

הכנת הרויאל: טורפים בקערה את כל החומרים לרויאל

הכנת הקיש:

1. מזגים מהרויאל לקלתית לגובה 2 ס"מ. מניחים מעל את הבצל המטוגן ומסדרים מעל את הירקות הקלויים. מזגים מעל את יתרת הרויאל (משתדלים לא לכסות את הירקות כך שיראו אותם בסיום האפייה).
2. אופים 35-40 עד שהקיש מזהיב בצורה יפה והמלית יציבה. מצננים מעט לפני ההגשה והחיתוך שומרים 3 ימים במקרר או חודש במקפיא ומחממים לפני ההגשה בתנור חם.



לצפייה במתכון

פשטידת פטריות

מצרכים:

- 2 חבילות פטריות שמפניון פרוסות (או פחית פטריות פרוסות ומסוננות)
- 3 בצלים קצוצים
- קצת שמן לטיגון
- 250 גרם גבינה לבנה 5%
- 200 מ"ל שמנת חמוצה
- 2 כפות שטוחות אבקת מרק פטריות אורגני
- 1 כף גדושה קורנפלור
- 200 גרם גבינה צהובה מגורדת
- 4 ביצים
- לתיבול: אגוז מוסקט, מלח ופלפל
- (לא חובה - רק אם אוהבים) שמיר ועירית
- קצוצים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מטגנים את הבצלים הקצוצים בשמן עד שהם מזהיבים.
3. מוסיפים לבצל פטריות וממשיכים לטגן עוד 5 דקות ואז מוסיפים אבקת מרק, קורנפלור ותבלינים מערבבים היטב ומורידים מהאש לצינון.
4. בינתיים בקערה נפרדת מערבבים ביצים, שמנת חמוצה, גבינה לבנה וחצי מכמות הגבינה הצהובה.
5. מאחדים את 2 התערובות ומערבבים היטב (זה השלב בו מוסיפים את השמיר והעירית).
6. מעבירים את התערובת לתבנית משומנת ומפזרים מעל את הגבינה הצהובה שנותרה.
7. מכניסים לתנור החם ואופים כ-30 דקות עד להשחמה.



לצפייה במתכון

פשטידת פסטה

מצרכים:

- תבנית נייר חד פעמית בגודל 20/30
- 1/2 חבילה (250 גרם) פסטה פפרדלה
- כ-400 גרם מנגולד (ללא החלק הלבן)
- 2 כפות שמן זית
- 1 בצל קצוץ
- עלי טימין מגבעול אחד
- 1 סלסילה פטריות שמפיניון או פורטובלן,
- פרוסות דק
- 250 גרם גבינה בולגרית
- 150 גרם גבינת מוצרלה, מגוררת
- 1 גביע (250 גרם) גבינת קוטג'
- שמנת לבישול 250 גר
- 2 ביצים, טרופות
- 2 כפות קמח
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- 3 כפות גבינת פרמזן מגוררת

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן עד לרמת אל דאנטה ומצננים.
2. חותכים בצל לקוביות ומטגנים בשמן זית כדקה, לאחר מכן מוסיפים את המנגולד ומטגנים דקה נוספת.
3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים כ-2 דקות נוספות ומסירים מהאש ומניחים במסננת להגרת נוזלים.
4. שמים בקערה את האטריות, הגבינות, הביצים, הקמח והתבלינים וערבבו היטב ומוסיפים את תערובת המנגולד ומערבבים היטב.
5. שמים את התבנית והעבירו התערובת, מיישרים מעט ומפזרים את גבינת הפרמזן.
6. אופים כ-30 דקות, בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד להזהבה.



לצפייה במתכון

לזניה שלוש גבינות

של ג'קי אזולאי

מצרכים:

תבנית בגודל 20/30

1 חבילה עלי לזניה

1/2 כוס שמן זית

2 קופסאות שימורים עגבניות מרוסקות

כוסות מים חמים 2 קופסאות שימורים עגבניות

מרוסקות

250 גרם גבינת ריקוטה 5%

1 כוס גבינת קשקבל

1 כוס גבינת קשקבל

1/4 כפית פלפל שחור גרוס

קורט אורגנו

1 בצל בינוני קצוץ

אופן ההכנה:

רוטב העגבניות:

1. מטגנים שיני שום קצוצות להזהבה, מוספים את קופסאות שימורי העגבניות ומבשלים לצמצום.

2. מתבלים במלח, פלפל שחור גרוס, כפריקה מתוקה ואורגנו.

3. מערבבים בקערה את הגבינות ומתבלים בקורט מלח וקורט פלפל.

מרכיבים את הלזניה:

1. מסדרים בתחתית התבנית את דפי הלזניה.

2. יוצקים מעל 1/3 מתערובת העגבניות והגבינות וחוזרים על הפעולה פעמיים נוספות.

3. מכסים את התבנית עם נייר אפייה ורדיד אלומיניום ואופים כ-45 דקות.

4. מורידים את הניירות ואופים 10 דקות נוספות.



של חן במטבח

לזניה מושלמת וקלה להכנה

לצפייה במתכון

מצרכים:

תבנית מלבנית בגודל 33*23 ס"מ
15-20 דפי לזניה
200 גרם גבינה צהובה מגורדת
100 גרם גבינת מוצרלה מגורדת
100 גרם גבינת פרמזן מגורדת
כ-10 עלים של בזיליקום קצוצים

לרוטב עגבניות:

2 קופסאות עגבניות מרוסקות (סה"כ 800 גרם)
או עגבניות שלמות משומרות טחונות בבלנדר
1 כף רסק עגבניות
4 שיני שום כתושות
2 כפות שמן זית
2 כפיות שטוחה אורגנו יבש
2 כפיות סוכר
2 כפיות שטוחות מלח או לפי הטעם
כ-¼ כפית פלפל שחור טחון או לפי הטעם

לרוטב בשאמל:

3 כפות חמאה (50 גרם)
3 כפות קמח
3 כוסות חלב
1 כפית מלח או לפי הטעם
מעט פלפל שחור טחון

אופן ההכנה: (השימוש בכוס מידה של 250 מ"ל)

1. לחמם את התנור ל-180 מעלות.

לרוטב עגבניות:

1. בקערה גדולה, לערבב היטב את כל המצרכים של רוטב העגבניות.

לרוטב באשמל:

1. לחמם את החלב במיקרוגל כ-10 עד 20 שניות.
2. בסיר עמוק ורחב על אש נמוכה, לחמם את החמאה ולהמיס אותה.
3. להוסיף את הקמח ובעזרת מטרפה ידנית לערבב היטב את הקמח עם החמאה, כחצי דקה עד דקה, עד שנהיית תערובת אחידה במרקם של טחינה סמיכה מאוד.
4. להוסיף את החלב המחומם ולהמשיך לערבב עם המטרפה הידנית עד שהתערובת מגיעה לרתיחה ומסמיכה מעט, זה לוקח בין 1 עד 3 דקות (אם יש צורך אז להגביר את האש)
5. להסיר מהאש ולהוסיף את המלח והפלפל.

להרכבת הלזניה:

1. להניח כמה כפות מרוטב העגבניות בתחתית תבנית הלזניה. מעל לסדר את עליי הלזניה כך שייכסו את כל פני שטח תחתית התבנית.
2. מעל העלים לשפוך כרבע מרוטב העגבניות, מעל לשפוך כרבע מרוטב הבשאמל, מעל לסדר רבע מכמות הגבינות ומעליהן לפזר רבע מעליי בזיליקום. חשוב שהרטבים ייכסו היטב את עליי הלזניה מכל הצדדים.
3. להמשיך להרכיב את הלזניה בסדר הזה וליצור סה"כ 4 שכבות של עליי לזניה כשמסיימים ברוטב עגבניות, רוטב בשאמל, בזיליקום וגבינות.
4. להכניס את הלזניה לתנור לאפייה של 45 דקות עד שעה או עד שהשכבה העליונה משחימה מעט.
5. להוציא מהתנור ולתת ללזניה לנוח כ-15 דקות לפני אכילה.



לצפייה במתכון

סלמון וולינגטון

מצרכים:

- נתחי סלמון אישיים
- 1 חבילה בצק פילאס מופשר על פי הוראות היצרן
- 30 גרם חמאה
- 4 שיני שום כתושים
- שקית עלי תרד
- מלח ופלפל לפי הטעם
- 1/3 כוס פירורי לחם
- 1 גבינת שמנת למריחה
- שקית פתיתי פרמזן
- עירית קצוצה
- ביצה טרופה להברשה

אופן ההכנה:

1. קוצצים את התרד ואת העירית ומטגנים על המחבת עם החמאה עד שהתרד מתרכך לגמרי.
2. מנקזים את המיצים על המחבת ומכניסים לקערה
3. מוסיפים גבינות ומערבבים, מוסיפים פירורי לחם ומערבבים.
4. מחממים תנור ל 200 מעלות.
5. פותחים את הבצק ומחלקים למלבנים ומרדדים ל 1 ס"מ
6. מניחים עליו נתח סלמון, מתבלים במלח ופלפל, מכסים את הדג במלית הגבינות והתרד (כך וחצי בערך).
7. מברישים את קצוות הבצק ומכסים את הדג בבצק ומהדקים בעזרת מזלג את הקצוות.
8. עושים כך לכל הנתחים, מניחים על תבנית אפייה, מברישים בביצה וחורצים חריצים בחלק העליון של הבצק
9. מכניסים לתנור ל 20 דקות.



לצפייה במתכון

פסטה אלפרדו

מצרכים:

- 1 שקית פסטה
- $\frac{1}{2}$ כוס חמאה
- 1+ $\frac{1}{2}$ כוסות שמנת לבישול
- 2 כפיות שום טחון
- $\frac{1}{2}$ כפית תיבול איטלקי
- $\frac{1}{2}$ כפית מלח
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל
- 2 כוסות גבינת פרמזן טריה מגוררת

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן וכשמוכן מניחים בצד.
2. מוסיפים את החמאה והשמנת למחבת גדולה.
3. מבשלים על אש נמוכה במשך 2 דקות.
4. טורפים פנימה את השום, התיבול האיטלקי, המלח והפלפל למשך דקה.
5. טורפים פנימה את גבינת הפרמזן עד להמסה.
6. מערבבים בסיר הפסטה ומגישים חם עם פרמזן מעל.



לצפייה במתכון

פסטה רוזה מוקרמת

מצרכים:

300 גרם פסטה מבושלת

2 כפות שמן זית

2 כפות חמאה

1 בצל קצוץ

3 שיני שום

1 ק"ג עגבניות שרי (או רגילות) חתוכות

300 מ"ל כוסות קרם שמנת

3 עלי בזיליקום קצוצים

30 גרם גבינת פרמזן מגוררת

מלח לפי הטעם

פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. על אש בינונית נחמם שמן זית וחמאה.
2. מוסיפים את הבצל ומטגנים כ-5 דקות עד להזהבה.
3. מוסיפים את שיני השום ומטגנים 1-2 דקות.
4. מוסיפים את העגבניות החתוכות ומבשלים 10 דקות.
5. מנמיכים את האש ומבשלים כ-30 דקות עם מכסה, תוך ערבוב מדי פעם. במידה והתערובת סמיכה מדי, מוסיפים 1/4 כוס מים.
6. בזמן שהרוטב מתבשל - מבשלים בסיר נפרד את הפסטה עם מים רותחים ומלח. עד שהיא מתרככת.
7. לאחר מכן, מוסיפים את השמנת, גבינת הפרמזן, מלח ופלפל, מבשלים כ-3-4 דקות עד לרתיחה.
8. מוסיפים את הפסטה לרוטב המוכן ומערבבים.
9. מניחים בצלחת הגשה ומתענגים על הטעם!



לצפייה במתכון

בלינצ'ס גבינה

אופן ההכנה:

1. טורפים את כל מרכיבי הבלינצ'ס לתערובת אחידה. משאירים לנוח 10 דקות.
2. מוזגים עם מצקת מהבלילה הדלילה למחבת טפלון החמה, בתנועות סיבוביות נכסה את שטח המחבת כשלוש דקות כל צד, עד שנראה שהשוליים משחימים מעט. נהפוך בעזרת תרוד ועוד דקה ונשמן קלות ונערום חביתיות דקות. נניח לערימה להתקרר.
3. ממלאים בלינצ'ס בכף ממילוי הגבינה. מקפלים ומגלגלים כמו אגרוף. להגשה מפזרים אבקת סוכר ותותים טריים.

מצרכים:

ל-30 בלינצ'ס:

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות חלב
- $1\frac{1}{4}$ כוסות מים
- 2 כוסות קמח
- $\frac{1}{4}$ כפית מלח
- 1 כף אבקת סוכר
- שקית סוכר וניל
- 30 גרם חמאה מומסת או רכה

למילוי הקלאסי:

- 1 גביע גבינת לבנה
- שמנת חמוצה
- כף אבקת סוכר
- שקית סוכר וניל
- $\frac{1}{4}$ כפית גרידת לימון - למי שאוהב

להגשה: אבקת סוכר, תותים טריים



לצפייה במתכון

עוגת גבינה באסקית

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-200 מעלות, טורבו.
2. מרפדים תבנית קפיצית בקוטר 20 עם נייר אפייה.
3. בבלנדר או מעבד מזון טוחנים את כל החומרים לעוגה עד לקבלת תערובת נוזלית ואחידה.
4. מזגים את התערובת לתוך התבנית.
5. אופים 40-50 דקות עד שהעוגה שחומה מאוד, היא תיראה שרופה אבל היא לא, ועדיין רכה במרכז.
6. מוציאים מהתנור ומקררים לטמפ' החדר.
7. מקררים במקרר במשך לילה (8-12 שעות).
8. לא חובה: לפני ההגשה ממיסים שוקולד ומזגים על כל חתיכה שמוגשת.

מצרכים:

- 675 גר' גבינת שמנת 30%
- 150 גר' סוכר לבן
- 1 כפית תמצית וניל
- 3 ביצים L
- 350 מ"ל שמנת מתוקה
- 3.5 כפות קמח לבן
- ½ כפית מלח

לשוקולד (לא חובה):

- 200 גר' שוקולד מריר
- 3 כפות (30 מ"ל) שמן קנולה



לצפייה במתכון

עוגת שמרים עם גבינה

מצרכים:

- 1 חבילה בצק שמרים עלים מופשר מופשר לפי הוראות יצרן
- 2 חבילות גבינת טוב טעם (500 גרם)
- 1 גביע גבינה לבנה 5% (250 גרם)
- 1 גביע גבינת שמנת (250 גרם)
- 2 שקיות סוכר וניל
- $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
- 1 חבילה אינסטנט פודינג וניל
- 4 כפות גדושות קורנפלור
- 2 חלמון ביצה
- מעט גרידת לימון

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור 180 מעלות.
2. מערבבים את כל חומרי מלית הגבינה.
3. פותחים את הבצק ומסמנים עם סכין בשני צדדיו פסים כך שיווצר מלבן שלם באמצע ומצידו מעיין "כנפיים".
4. יוצקים מהמלית על מרכז הבצק (השלם) ומכסים כל פעם בכנף מצד אחד עד שהעוגה כולה מכוסה.
5. מברישים את הבצק בביצה טרופה ומכניסים לתנור עד להזהבה של הבצק.
6. ניתן למלא בכל מילוי שרוצים.



לצפייה במתכון

עוגת גבינה של סבתא

מצרכים:

לתחתית:

- 150 גרם עוגיות לוטוס
- 100 גרם פתי בר
- 100 גרם חמאה

למילוי הגבינה:

- 5 ביצים מופרדות
- 1 1/2 כוס סוכר
- 2 כפיות תמצית וניל
- קליפה מגוררת מלימון 1
- 1 גביע שמנת חמוצה
- 750 ג' גבינה לבנה 9%
- 3 כפות קורנפלור
- חמאה לשימון התבנית

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. במעבד מזון שמים את שני סוגי העוגיות ומרסקים לתערובת פרורית.
3. מוסיפים את החמאה ומעבדים לתערובת אחידה
4. משמנים את התבנית היטב בחמאה
5. מרפדים את תחתית התבנית בתערובת העוגיות בשכבה אחידה ומהדקים היטב.
6. בקערת המערבל שמים את החלבונים ומקציפים במהירות בינונית כ-3 דק' תוך כדי הוספה הדרגתית של מחצית מכמות הסוכר, עד שמתקבל קצף יציב ומבריק.
7. מעבירים את הקצף לקערה אחרת.
8. שמים בקערת המערבל את החלמונים, יתרת הסוכר, הוניל וגרידת הלימון ומקציפים כ-3 דק' לתערובת תפוחה ובהירה
9. מוסיפים את השמנת החמוצה והגבינה ומערבלים כ-2-3 דק'.
10. מוסיפים את הקורנפלור ומערבלים כ-2 דק' נוספות לתערובת אחידה וחלקה.
11. מקפלים פנימה את קצף הביצים.
12. יוצקים את תערובת המילוי על תחתית העוגיות.
13. אופים כשעה (עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש).



לצפייה במתכון

עוגת גבינה פירורים ללא אפייה

מצרכים:

לתחתית:

250 גרם פתי בר

125 גרם חמאה מומסת

לעוגה:

2 מיכלים שמנת מתוקה

1/2 כוס חלב

1/4 כוס סוכר

1 חבילת אינסטנט פודינג וניל

500 גרם גבינה לבנה

לפירורים מלמעלה:

150 גרם ביסקוויטים מפוררים גס

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הביסקוויטים למעבד מזון וטוחנים (לא דק מידי).
2. מערבבים את הפירורים בחמאה ומהדקים לתבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים למקרר.
3. מכניסים למיקסר שמנת מתוקה ומקציפים דקה דקות.
4. מוסיפים חלב, סוכר, אינסטנט פודינג ומקציפים עד לקבלת קצפת אחידה ויציבה.
5. מקפלים בזהירות את הגבינה לתוך הקצפת.
6. מוציאים מהמקרר את הבסיס ושופכים עליו את תערובת הקצפת. בוזקים מלמעלה פירורים גסים של פתי בר ומכניסים למקרר לשעתיים להתייצבות.



לצפייה במתכון

עוגת גבינה ושוקולד לבן עשירה בציפוי קרמל

מצרכים:

לתחתית:

140 גרם ביסקוויטים טחונים
50 גרם חמאה מומסת

לבלילת העוגה:

500 גרם גבינה לבנה 5%
250 גרם גבינה שמנת 25% שומן
1/2 כוס סוכר (100 גרם)
3 ביצים L
150 גרם שוקולד לבן
1/4 כוס שמנת מתוקה להקצפה (38% שומן)
3 כפות קורנפלור

לקרם הקרמל:

1 כוס סוכר (200 גרם)
3/4 כוס שמנת מתוקה
100 גרם חמאה, חתוכה לקוביות
חופן פקאן

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור 130 מעלות ומניחים בתבנית 22 מניחים נייר אפייה, מרפדים היטב מכל הצדדים ומשמנים את הנייר היטב.
2. טוחנים את הביסקוויטים לפירורים, מערבבים עם חמאה מומסת ו"מדביקים" לתחתית התבנית. מכניסים למקפיא בזמן הכנת הבלילה.
3. בקערה טורפים סוכר עם גבינות עד להמסת הסוכר.
4. מוסיפים ביצים ומערבבים.
5. בקערה נפרדת ממיסים שוקולד לבן עם שמנת מתוקה ומערבבים עד לאיחוד.
6. מאחדים את 2 הבלילות ומערבבים, בעזרת מצקת לוקחים כמות קטנה של בלילה לקערה קטנה ומערבבים עם קורנפלור עד שהוא נטמע לחלוטין ואז מערבבים בחזרה עם קערת הבלילה הגדולה.
7. מוציאים מהמקפיא את התבנית ויוצקים את בלילת הגבינות עליה.
8. מכניסים למרכז התנור, אופים כשעה וחצי עד שהעוגה יציבה בשוליים ורוטטת מעט במרכז.
9. מעבירים לקירור של 6 שעות לפחות עד שהעוגה יציבה וקרה היטב.

הכנת קרם הקרמל:

1. במחבת עבה ורחבה, שמים כוס סוכר, על חום בינוני-גבוהה ומחכים בערך 5-6 דק' תוך כדי השגחה צמודה.
2. כשהקרמל מתחיל להנמס, מערבבים את הסוכר בעזרת כף מעץ, עד שכול הסוכר נמס ומגיע לצבע חום עמוק (ענברי).
3. בשלב בזה מנמיכים את חום האש לקטנה, ומוסיפים את השמנת המתוקה, בפעם אחת, ומערבבים ללא הפסקה עד שהתערובת ללא גושים לחלוטין.
4. מכבים את האש ומוסיפים את קוביות החמאה, מערבבים עד שהתערובת חלקה ללא גושים. מניחים בצד לדקה.
5. מוציאים את העוגה מקירור ומזגים עליה את הקרמל, מעטרים בפאקנים (טבעיים) קצוצים, מחזירים למקרר לשעה ומגישים.



לצפייה במתכון

עוגת גבינה ולוטוס

של תומר אומנסקי

מצרכים:

- 1500 גרם גבינה לבנה 5-9%
- 6 ביצים בגודל L (360 גרם)
- 300 גרם סוכר (כוס וחצי)
- 80 גרם אבקת פודינג וניל (חבילה)
- 70 גרם קמח (חצי כוס)
- 10 גרם קורתפלור (כף)

לציפוי:

- חבילת ממרח לוטוס מומס
- מגוון פירות לקישוט

אופן ההכנה:

1. בקערה רחבה נערבב יחד ביצים, סוכר וגבינה לבנה.
2. ננפה את היבשים פנימה ונערבב היטב.
3. נשמן תבנית היטב ונעביר את הבליילה לתוכה (תבנית בקוטר 24-26 ס"מ / תבנית אלומיניום בינונית קלאסית / פיירקס זכוכית 27X27).
4. נאפה ב140 מעלות (סטטי) כשעה וחצי.
5. רצוי לאפות עם תבנית עם מים רותחים בתחתית התנור.
6. לאחר האפייה נעביר את העוגה לקירור.
7. נמיס ממרח קרמל ונמרח מעל העוגה.
8. נסדר מגוון פירות מעל ונגיש.



לצפייה במתכון

עוגת גבינה בחושה לממהרים

של קרן אגם

מצרכים:

- תבנית 24 עגולה ומתפרקת
- 5 ביצים גדולות
- 1.5 כוסות סוכר לבן
- 500 גר' גבינה לבנה 5%
- מיכל (250 מ"ל) קרם פטיסייר
- 1/2 כוס שמן קנולה
- גרידת לימון מ 1/2 לימון
- 2 כוסות קמח לבן
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 1/4 כוס קורנפלור
- אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל 170 מעלות, משמנים ומרפדים בנייר אפיה.
2. בקערה של המיקסר מקציפים ביצים וסוכר, מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים קרם פטיסייר, גבינה לבנה וגרידת לימון מקציפים מעט ומוסיפים שמן בזילוף איטי תוך כדי הקצפה.
3. בקערה נפרדת מערבבים קמח לבן, אבקת אפייה וקורנפלור.
4. מעבירים את התערובת היבשה למיקסר עד לקבלת בלילה אחידה.
5. מעבירים את הבלילה לתבנית ואופים בתנור כ-40-50 דק' עד שהעוגה מקבלת צבע שחום יפה וקיסם יוצא עם פירורים לחים עליו.
6. מצננים היטב ומקשטים באבקת סוכר.



ערוץ
האוכל



לצפייה במתכון

עוגת גבינה תורכית

אופן ההכנה:

1. על משטח עבודה קוצצים את שערות הקדאיף.
2. מחממים מחבת גדולה לחום בינוני וממיסים חצי מכמות החמאה.
3. מוסיפים חצי משעורות הקדאיף ומטגנים עד להזהבה, תוך כדי ערבוב. מעבירים לקערה לצינון. חוזרים על התהליך שוב עם החצי השני של החמאה ושעורות הקדאיף. משהים בטמפרטורת החדר על גבי נייר מגבת.
4. מכינים את הקרם: בקערת מיקסר עם בלון הקצפה את השמנת, חשוב שהיא תהיה קרה.
5. כשמקבלים מרקם של מוס, מוסיפים גבינת מסקרפונה שהתרככה מעט מחוץ למקרר, שמנת חמוצה, אבקת סוכר, אבקת פודינג, תמצית וניל ומחית הפיסטוק ומקציפים הקצפה קצרה.
6. מחלקים את הקדאיף לשני חלקים.
7. מפזרים חצי משעורות הקדאיף על תחתית התבנית או התבניות ומשטחים ודוחסים אותן בעזרת כוס.81. יוצקים מעל את הקרם.
8. מפזרים על הקרם את החצי הנותר של שעורות הקדאיף.
9. מעבירים למקרר ל-6 שעות לפחות או ללילה להתייצבות, אפשר גם להקפיא ולהוציא שעה לפני ההגשה.

מצרכים:

לתבנית בקוטר 24-26 ס"מ או תבנית מלבנית בגודל 20X30 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קייק

לבסיס:

400 גרם אטריות קדאיף
100 גרם חמאה מומסת

לקרם:

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה להקצפה
250 גרם גבינת מסקרפונה
200 גרם שמנת חמוצה
80 גרם אבקת פודינג וניל
100 גרם אבקת סוכר
1 כפית תמצית וניל איכותית
3 כפות מחית פיסטוק



לצפייה במתכון

עוגת גבינה ללא אפייה בציפוי נוטלה

של ליאורוש

מצרכים:

לתחתית:

200 גר' ביסקוויט
70 גר' חמאה מומסת

העוגה:

500 גר' גבינת שמנת
400 גר' שמנת מתוקה
200 גר' שוקולד לבן מומס
1 כפית תמצית וניל
קורט מלח

הציפוי:

250 גר' נוטלה
100 גר' שוקולד לבן מומס

אופן ההכנה:

1. טוחנים ביסקוויטים ומוסיפים חמאה מומסת.
2. משטחים בתחתית תבנית בגודל 20X20 ס"מ.
3. במיקסר עם וו גיטרה מעבדים גבינת שמנת עם שוקולד לבן מומס למרקם קרמי.
4. מקציפים שמנת מתוקה עם תמצית וניל ומלח.
5. מקפלים לתוך תערובת גבינת השמנת, ומשטחים על תחתית הביסקוויטים.
6. מקפיאים שעתיים עד לילה ומכינים ציפוי.
7. ממיסים קלות נוטלה ומוזגים מעל העוגה.
8. מזלפים "שורות" של שוקולד לבן ובעזרת קיסם מושכים קדימה ואחורה ליצירת הדפס.
9. מקפיאים לשעה עד לילה ופורסים לריבועים.



לצפייה במתכון

כוסות קראמבל שמנת ואגסים

של תומר אומנסקי

מצרכים:

לקראמבל:

- 200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 200 גרם סוכר
- 420 גרם קמח
- 5 גרם אבקת אפייה
- קורט מלח
- כפית קינמון

לקרם שמנת:

- 500 מ"ל שמנת להקצפה 38%
- 400 גרם שמנת חמוצה 27%
- 100 גרם אבקת סוכר
- 40 פודינג וניל
- גרידת לימון (לא חובה)

לסלט אגסים:

- 12 אגסים
- מיץ מלימון שלם
- חצי צרור עלי נענע

אופן ההכנה:

1. בקערת מיקסר עם וו גיטרה נערבב את כל חומרי הקראמבל עד לקבלת פירורים גסים.
2. נעביר לתבנית עם נייר אפייה ונאפה בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות טורבו 25-30 דקות עד להזהבת הבצק.
3. נצנן היטב את הקראמבל.
4. לקרם שמנת נקציף את כל חומרי הקרם בקערת מיקסר עם וו הקצפה עד לקבלת קרם קטיפתי וחלק.
5. לסלט אגסים, נפרוס אגסים לקוביות קטנות, נוסיף עלי נענע קצוצים ומיץ לימון, נערבב היטב ונשהה כרבע שעה. לפני השימוש נסנן את הנוזלים.
6. להרכבה נניח שכבת קראמבל, מעליה את האגסים ומעליהם את הקרם וכך נחזור פעם נוספת.