



Bruchy kauftheil  
ברוכי קופטייל



## עוגת שוקולד עם קראנץ, קצפת קפה, ופרלינה



### לעוגת השוקולד

- 1 1/2 כוס קמח
- 1 אבקת אפיה
- 1 1/3 כוס סוכר
- 1 כף נס קפה
- 3 כפות אינסטנט פודינג שוקולד או וניל
- 3 כפות קקאו
- 1 כוס מים פושרים
- 1 כוס שמן
- 3 ביצים

• קורט נדיב מלח  
• תבנית 20\*30

### לציפוי קראנץ

- 200 גר' שוקולד מריר/ חלב
- 10 גר' חמאת קקאו / 2 כפות שמן
- 100 גר' ברס/ פירורי קורנפלקס/ פצפוצי אורז גרוסים/ פירורי עוגיות

### לקצפת קפה

• 120 מ"ל קצפת צימחית

• 2 כפות פודינג וניל

• 1 כף אבקת סוכר

• 1 כף קפה מומס במעט מים

### טופי קרמל מלוח (כמות גדולה) / מחית פרלינה ממתכונים קודמים

• 150 גר' סוכר

• 150 מ"ל שמנת מתוקה או קצפת צימחית

• רבע כפית מלח

### לקישוט לבחירה:

• סוכריות שוקולד

• קליפות אגוזי לוז

• פניני קראנץ

### אופן ההכנה:

• יוצרים גומה בעזרת כפית באמצע הקצפת.

• לקרמל מלוח

• במחבת כבידה ממיסים את הסוכר לקרמל (זהירות מכוויות)

• במקביל מחממים את השמנת.

• כשכל הסוכר נמס וצבעו הפך לצבע חום ענברי (להיזהר לא

לשרוף)

• שופכים לתוכו את השמנת.

• מערבבים היטב ומוסיפים את המלח.

• מביאים לרתיחה, ומערבבים עד שמתקבלת תערובת סמיכה

מעט.

• מורידים מהאש ומצננים לחלוטין.

• מזלפים בזהירות במרכז הגומה.

• מקשטים בסוכריות/פנינים/קליפות אגוזי לוז.

### לעוגת שוקולד

• מערבבים את כל חומרי העוגה היטב, עדיף להיעזר במעבד מזון.

• מעבירים לתבנית.

• אופים בתנור בחום של 170 מעלות כ-20 דק'.

• בודקים בעזרת קיסם שיוצא יבש.

• מוציאים ומצננים.

• קורצים עיגולים בעזרת חותכן/ כוסית בקוטר 4 ס"מ.

• מקפאים.

### לציפוי קראנץ

• ממיסים שוקולד וחמאת קקאו.

• מוסיפים את הקראנץ שנבחר.

• מעבבים היטב.

• מוציאים את העיגולים הקרוצים מהמקפיא.

• נועצים מזלג בחלק העליון.

• טובלים בתערובת השוקולד קראנץ עד סוף הדופן.

• מוציאים, מנערים ונעזרים בעזרת סכין להוריד את השוקולד

שהצטבר בתחתית העוגה.

### לקצפת קפה

• מקציפים במיקסר את כל חומרי הקצפת עד לקבלת קצף יציב.

• מכניסים לשק זילוף עם פיה משוננת ומזלפי בתנועה מעגלית.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

[www.bbruchy.com](http://www.bbruchy.com)