



לכבוד השנה החדשה הזיקיות חברו
לקרן אגם מהבלוג [נשואה למאפייה](#) כדי להביא
לכם אוסף מתכוני עוגות מתרבויות שונות.
מוגש באהבה מאיתנו ובברכת
שנה טובה ומתוקה!

שרלוטקה, עוגת תפוחים רוסית



מתכון רוסי עתיק שמבוסס על עוגת ספוג. היא מורכבת ממעט חומרים יחסית, פשוטה מאוד להכנה ומאד מאד טעימה. יש לה המון גרסאות, אבל רק זו כוללת רוטב קרמל, שגורם לתפוחים ממש להתקרמל בתחתית. מצוינת לחגים, לפני או אחרי הצום, בסוכה וסתם כך עם כוס תה ורוח סתוית.

לתבנית בקוטר 24 ס"מ

אופן ההכנה:

מתחילים בקרמל:
בסיר קטן על אש בינונית מערבבים סוכר מים ודבש עד שהסוכר נמס לחלוטין. מגבירים את הלהבה ומביאים לרתיחה עדינה למשך כ 10 דקות. שימו לב מדי פעם לערבב אך לא יותר מדי, עד שהתערובת מקבלת צבע חום קרמל. מסירים מהאש, ממתינים כדקה ומערבבים פנימה שמנת מתוקה. מצננים לחלוטין.
לעוגה:
מחממים תנור ל-180 מעלות.
משמנים את תבנית האפיה ומרפדים בנייר אפיה.
בקערה מניחים את פרוסות התפוחים עם כף מיץ לימון ו-2 כפות סוכר ומערבבים. מניחים בצד לכרבע שעה.
בקערה נפרדת מערבבים קמח, מלח, וקינמון.
בקערת המיקסר עם בלון ההקצפה מקציפים את הביצים עם יתרת הסוכר למשך כ-8 דקות, עד לקבלת תערובת תפוחה במרקם מוסי מבריק.
לאחר 8 דקות, מאיטים את מהירות המיקסר ומוסיפים תמצית וניל.
מוסיפים את תערובת הקמח ומערבבים רק עד לקבלת תערובת אחידה.
מעבירים את התפוחים לתבנית.
שופכים מעל את רוטב הקרמל. מעבירים מעל לכל זה את תערובת הביצים.
בעזרת כף מערבבים מעט את התערובות יחד.
מעבירים לתנור ואופים כ-55-60 דקות.
העוגה מוכנה כאשר היא מקבלת למעלה מעין קראסט בגוון חום בהיר וקיסם יוצא עם פיזורים. מוציאים מהתנור, מצננים מעט, מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים באבקת סוכר.
* מומלץ לעטוף את התבנית מבחוץ בנייר אלומיניום, כדי למנוע גלישה של רוטב הקרמל לתחתית התנור
מניחים את התבנית על נייר אלומיניום ועוטפים את התבנית כך שנייר האלומיניום יכסה את השליש התחתון.

מצרכים למתכון:

4 תפוחים גדולים ויפים מזן גרני סמית, קלופים, נקיים מליבה, חתוכים ופרוסים דק
כף מיץ לימון
כוס סוכר לבן
¾ כוס + 2 כפות קמח (100 גרם) לבן רגיל
3 ביצים גודל L
¼ כפית קינמון
קמצוץ מלח
כפית תמצית וניל
½ כוס רוטב קרמל ביתי (מתכון בהמשך)
אבקת סוכר לקישוט

לקרמל: (עדיף להכין כמה שעות או אפילו לילה מראש)
⅔ כוס סוכר
¼ כוס מים
2 כפות דבש
⅔ כוס שמנת מתוקה

קלפוטו משמשים ודובדבנים עם קרם פרש



הקלפוטו הוא קינוח צרפתי קלאסי, שהפך פופולארי במאה ה-19. פירוש השם הוא "מעדן ממולא". הקלפוטו הוא קינוח אלוהי וגאוני, לאלו שלא אוהבים לעבוד קשה. חותכים כמה פירות, מקשקשים כמה ביצים עם חלב וקמח, שופכים מעל ומכניסים לתנור. פשוט ומרשים.

תבנית עגולה או מרובעת בינונית

אופן ההכנה:

בסיר קטן על האש מחממים שמנת מתוקה, חלב וחמאה. מורידים מהאש כאשר החמאה נמסה והבלילה על סף רתיחה בלבד. בקערה נפרדת טורפים ביצים עם סוכר, חצי כמות הוניל וקמח. מוסיפים את בלילת השמנת ומערבבים. מצננים מעט. מחממים תנור ל-180 מעלות. משמנים תבנית בחמאה רכה, ומפזרים על התחתית מעט סוכר. מסדרים על גבי התבנית את חצאי המשמשים כשהם הפוכים עם החלק השלם כלפי מעלה, מפזרים בין המשמשים את הדובדבנים. מוזגים את בלילת החלב/שמנת מעל הפירות בתבנית, ומקפידים שהפירות יציצו מעל התערובת, כלומר: לא למוזג בבת אחת הכל. מפזרים מלמעלה גרידת לימון ושקדים פרוסים. אופים כ-40-35 דק' עד שהבלילה מקבלת צבע שחום מהמם, והפירות מעט מבעבעים בפנים. בזמן שהעוגה בתנור מערבבים קרם פרש עם החצי הנותר של הוניל, ו-3-4 כפות אבקת סוכר, מעבירים למקרר לצינון. מוציאים את העוגה מהתנור, מקשטים במעט אבקת סוכר ומגישים חם או חמים עם מעט קרם פרש מעל.

מצרכים למתכון:

לעוגה:
10 חצאי משמשים ללא הגרעין (כמובן!)
10 דובדבנים נקיים מגלעין
½ כוס חלב
כוס שמנת מתוקה 38% או 32%
2 כפות גדושות חמאה קרה
כף חמאה נוספת לשימון התבנית
3 ביצים גודל L
½ כוס (100 גר') סוכר לבן
רבע כפית מלח
½ כוס (70 גר') קמח לבן רגיל
גרגרים ממקל וניל גדול או לחלופין כפית מחית/תמצית וניל

לקרם פרש:
גביע (200 גר') קרם פרש
3-4 כפות אבקת סוכר

לעיטור:
¼ כוס שקדים פרוסים
מעט אבקת סוכר
כף גרידת לימון

עוגת בראוניז טירמיסו



אומרים שהטירמיסו הקלאסי נולד באיטליה בשנות ה-60. התרגום המילולי הוא "הרם אותי" וכנראה שקשור למרקם העדין, אבל השמועה אומרת שאת השם המציאו זוגות שנהגו להתנחם איתה ברגעים הפחות טובים. המתכון הזה הוא לא הטירמיסו הקלאסי אלא שילוב בין בראוניז לטירמיסו, שיוצר עוגה מפנקת וטעימה.

תבנית עגולה בקוטר 22 ס"מ או 24 ס"מ

אופן ההכנה:

מתחילים מהכנת הבראוניז:
משמנים ומרפדים בנייר אפיה תבנית עגולה בקוטר 22 או 24 ס"מ. מחממים תנור ל-180 מעלות.
בקערה חסינת חום ממיסים שוקולד וחמאה בפולסים קצרים של 20 שניות. מוציאים בכל פעם, מערבבים מעט ואם יש צורך מחזירים שוב לחימום.
מערבבים היטב לתערובת חלקה, מוסיפים סוכר ומערבבים.
מוסיפים את הביצים ומערבבים שוב.
מוסיפים תמצית וניל, מלח וקמח ומערבבים רק עד לקבלת תערובת אחידה.
מעבירים לתבנית, מיישרים ואופים כ-25 דק'.
העוגה מוכנה כאשר קיסם יוצא עם פירורים לחים עליו.
(היזהרו לא לייבש את העוגה בתנור, שלא תהפוך מבראוניז לסתם עוגת שוקולד יבשה) מצננים לחלוטין.
מכינים את קרם המסקרפונה:
בקערת המיקסר מקציפים שמנת מתוקה ו-1/3 כוס אבקת סוכר לקצפת יציבה.
מוסיפים את המסקרפונה והוניל ומקציפים שוב עוד כ-2 דק' לקבלת תערובת אחידה.
בודקים מתיקות ואם יש צורך מוסיפים את שתי הכפות הנוספות.
מרכיבים את העוגה בתוך התבנית:
מעבירים את כוס הקפה לקערה בינונית, מוסיפים ברנדי ומערבבים.
טובלים בעדינות את הבישקוטים בקפה משני הצדדים, ומעבירים לתבנית מעל עוגת הבראוניז.
(לא כל הבישקוטים נכנסים בשלמותם)
מורחים מחצית מהקרם מעל השכבה הראשונה של הבישקוטים, ומיישרים בעזרת פלטה או גב כף.
מניחים מעל הקרם שכבה שניה של בישקוטים טבולים בקפה, מזלפים מעל הבישקוטים או מורחים שוב ומיישרים היטב את יתרת הקרם.
מכסים את העוגה בניילון נצמד או בנייר כסף, ומעבירים לקירור ל-4 שעות לפחות או לילה שלם.
לפני ההגשה מוציאים מקירור ומקשטים באבקת קקאו.
מעבירים בעדינות סכין סביב דפנות העוגה, משחררים ומעבירים לצלחת הגשה.

מצרכים למתכון:

לעוגת הבראוניז:
200 גר' קוביות שוקולד מריר איכותי(רצוי בעל 60% קקאו)
100 גר' חמאה חתוכה לקוביות
כוס (200 גר') סוכר לבן
כפית תמצית וניל
2 ביצים גודל L
קורט מלח
3/4 כוס קמח לבן רגיל
1/4 כפית אבקת אפייה

לקרם מסקרפונה:
2 מיכלים (500 גר') שמנת מתוקה להקצפה 38%
1 מיכל (250 גר') גבינת מסקרפונה 40%
1/3 כוס אבקת סוכר + 2 כפות כפית תמצית וניל

לבישקוטים:
חבילה עוגיות מסוג "בישקוטים" - יוצא בערך 18 בישקוטים
כוס (240 מ"ל) קפה נמס מגורען (ללא חלב)
המורכב מ-2 כפיות גדושות קפה נמס + כף סוכר ומים חמים, מצוננת.
כף ברנדי

לקישוט ועיטור:
מעט אבקת קקאו

עוגת שמרים "קוזונקי" במילוי קינמון, סוכר חום ותפוז



הקוזונק היא עוגת שמרים עם היסטוריה תרבותית שנויה במחלוקת. גם הרומנים וגם הבולגרים לוקחים עליה קרדיט, אבל אם חופרים עוד קצת מגלים שייתכן שבמקור הגיעה ממצרים או יוון. בקיצור, היא נחשבת כמעדן ילדות אצל הרבה אנשים ויש מצב שתייצר קריאות נוסטלגיה בקרב האורחים.

שתי תבניות אינגליש קייק

אופן ההכנה:

משמנים ומרפדים בנייר אפיה שתי תבניות אינגליש קייק. מנפים קמח לבן לתוך קערת המיקסר, מוסיפים שמרים יבשים ומערבבים. מחברים את זו הלישה ובמהירות איטית ותוך כדי ערבול מוסיפים סוכר, חמאה, ביצה, ומלח. מוסיפים את החלב בהדרגה וממשיכים ללוש כ-8 דקי עד שמתקבל בצק רך וגמיש. מעבירים את הבצק לקערה משומנת ומגלגלים אותו בקערה כך שיצופו בשמן בכל צדדיו. מכסים בניילון נצמד ובמגבת ומניחים להתפחה כשעתיים בטמפרטורת החדר. הבצק לא מאוד תופח וזה בסדר. בינתיים מכינים את המלית: בקערה מערבבים חמאה רכה עם קינמון וסוכר חום עד לקבלת תערובת סמיכה ואחידה במרקם משחתי כהה ומניחים בצד. כשהבצק תפח מוציאים אותו מהקערה למשטח עבודה מעט מקומח. מחלקים את הבצק לשני חלקים שווים, ומרדדים כל חלק למלבן. בעזרת גב כף או ספטולה מורחים כל מלבן במחצית מכמות המלית, ומפזרים מעל המלית מחצית מגרידת התפוז (משאירים שוליים נקיים). מגלגלים את המלבן משני צדדיו, ימין ושמאל עד האמצע לנקודה בה שניהם נפגשים, כך שמתקבלת צורה של ספר תורה. מעבירים בזהירות לתבנית, ומניחים שוב להתפחה כ-20 דקי מכוסה במגבת. מחממים תנור ל-180 מעלות. מברישים את העוגות בביצה טרופה. אופים את העוגות כ-25-30 דקי עד שהן שחומות. מצננים מעט על רשת צינון, ומקשטים בהרבה אבקת סוכר.

- * העוגות במיטבן ביום האפייה, אך ניתן להקפיא אותן כשהן עטופות היטב ומומלץ לחמם אותן מעט לפני הגשה.
- * ניתן להחליף את המלית בכל מלית אחרת שאתם אוהבים.
- * לקבלת תערובת מעט יותר "שוקולדית" אפשר להוסיף לתערובת כף קקאו.
- * אפשר להמיר את הבצק מחלבי לפרווה: $\frac{1}{2}$ כוס שמן במקום חמאה, ומים במקום חלב באותה הכמות.

מצרכים למתכון:

לבצק:
3 + $\frac{1}{2}$ כוסות (500 גר') קמח
לבן רגיל
כף שמרים יבשים
100 גר' חמאה רכה
ביצה גודל L
 $\frac{1}{2}$ כוס פחות 2 כפות (80 גר')
סוכר לבן רגיל
כוס (240 מ"ל) חלב קר
 $\frac{1}{2}$ כפית שטוחה מלח
למלית קינמון:
כוס (200 גר') סוכר חום בהיר
100 גר' חמאה רכה
2 כפות (20 גר') קינמון
גרידה מתפוז אחד גדול
להברשה:
ביצה טרופה עם מעט מים
לעיטור:
3-4 כפות אבקת סוכר

בראוניז מושלמים מאמריקה



הן הופיעו בארה"ב במאה ה-19 ונולדו להן מיליון גרסאות, אך לזו אתם תתמכרו. הכנה פשוטה, מעט מרכיבים וזמן עבודה קצר ממש. מומלץ להשתמש בשוקולד מריר איכותי למקסימום אפקט.

תבנית מרובעת 22*22 או מלבנית 20*27

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל-180 מעלות.
מרפדים תבנית מרובעת בנייר אפיה.
בקערה חסינת חום ממיסים במיקרוגל שוקולד וחמאה.
בקערת המערבל מקציפים ביצים וסוכר עד לקבלת תערובת מעט תפוחה ובהירה בערך כ-3 דקות.
מוסיפים תמצית וניל.
מוסיפים את תערובת השוקולד והחמאה, מוסיפים מלח, ומנפים פנימה את הקמח.
מערבבים מעט רק עד לקבלת תערובת אחידה.
מעבירים את התערובת לתבנית ואופים כ-20 דקות.
הבראוניז מוכנים כאשר החלק העליון שלהם נראה מוכן, אך בפנים הם עדיין מעט רכים. מוציאים ומצננים לחלוטין.
* זמן האפיה בבראוניז חשוב ביותר - אם מפספסים ואופים אותם קצת יותר ממה שנדרש הם הופכים בקלות מבראוניז לעוגת שוקולד רגילה, שימו לב.

מצרכים למתכון:

200 גרם חמאה
200 גרם שוקולד צ'יפס מריר
או שוקולד מריר קצוץ
כוס סוכר (200 גרם)
4 ביצים
 $\frac{1}{2}$ כפית תמצית וניל
 $\frac{3}{4}$ כוס קמח לבן רגיל (100 גרם)
 $\frac{1}{4}$ כפית מלח



www.zikit.org

www.kerenagam.co.il



בתאבון!