

להכנת הבסיס: מחממים תנור ל-170 מעלות. משמנים רינג מרובע בגודל 20x20 ס"מ ומניחים

על תבנית מרופדת בנייר אפיה.

« ממיסים את השוקולד והחמאה בקערה חסינת חום מעל סיר מים רותחים (בן מארי).

« בקערה נקייה מקציפים את הביצים והסוכר לתערובת בהירה ואוורירית.

« מוסיפים את תערובת השוקולד המומס ומערבבים להאחדה.

« מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה ומקפלים רק עד שמתקבלת תערובת אחידה.

« מעבירים את בלילת הבראוניז לרינג ובעזרת מרית משטחים לשכבה אחידה.

« אופים 15 דקות, עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא נקי וללא פירורים.

לבסיס בראוניז:

130 גרם שוקולד מריר, לפחות 60% מוצקי קקאו

130 גרם חמאה

2 ביצים (100 גרם)

90 גרם סוכר

40 גרם קמח

3 גרם (1 כפית) אבקת אפייה

להכנת קרם הגבינה: מניחים בקערת מיקטר את הגבינות, השמנת החמוצה, הסוכר

והווניל ומקציפים לקרם חלק.

« מניחים את הג'לטין עד שמתמוסס לחלוטין.

מוסיפים 4 כפות מתערובת הגבינות ומערבבים היטב. מחזירים את התערובת כולה

לבלילת הגבינות ומערבבים.

« מקציפים את השמנת המתוקה ופודינג הווניל לקצפת רכה. מקפלים לבלילת הגבינות

« יוצקים את הבלילה מעל בסיס הבראוניז, עד למחצית מגובה הרינג. מניחים את העוגיות

על הקרם בשכבה אחידה וממלאים בבלילת הגבינות הנותרת.

לקרם גבינה:

160 גרם גבינת שמנת 5% שומן

75 גרם גבינת שמנת בטעם טבעי 30% שומן

120 גרם שמנת חמוצה בטעם של פעם 27% שומן

150 גרם סוכר

גרגרים מ-1 מקל וניל

6 גרם אבקת ג'לטין מושרית ב-30 מ"ל מים

440 מ"ל שמנת מתוקה

15 גרם (1/2 כפות) אבקת פודינג וניל אינסטנט

150 גרם עוגיות אוראו שלמות

להכנת הקראמבל: מערבבים את העוגיות הטחונות והחמאה לתערובת פירורית. בעזרת

מסננת מפזרים שכבה אחידה על פני העוגה ומקביאים.

לקראמבל אוראו:

50 גרם עוגיות אוראו, טחונות לפירורים

15 גרם חמאה מומסת

לקרם שונטי: מניחים בסיר מחצית מכמות השמנת המתוקה. חוצים את מקל הווניל לאורכו,

מגרדים בזהירות את הזרעים ומוסיפים לשמנת עם המקל. מביאים לרתיחה.

« מניחים את השוקולד בקערה. יוצקים את השמנת החמה על השוקולד וממתינים דקה

לפני שטוחנים היטב בעזרת בלנדר מוט. ממיסים את מסת הג'לטין, מוסיפים לתערובת

וטוחנים לקרם חלק.

« מוסיפים את השמנת הנותרת וטוחנים לקרם חלק.

« מעבירים את הקרם לכלי סגור, מניחים ניילון נצמד על פני הקרם ומצננים במקרר למשך הלילה.

לקרם שונטי:

250 גרם שמנת מתוקה

חצי מקל וניל

60 גרם שוקולד לבן, קצוץ

2 גרם אבקת ג'לטין מושרית ב-10 מ"ל מים

להגשה: מחלצים את העוגה מהרינג ומפשירים במקרר כשעה.

« חותכים לשני פסים בגודל 10x20 ס"מ ומפשירים במקרר במשך הלילה.

« מעבירים את הקרם לשק זילוף עם צנתר משונן צרפתי גדול.

ומזלפים נטיפים גדולים ומסדרים ביניהם שברי עוגיות.

להגשה:

80 גרם עוגיות אוראו, שבורות גס

BAKERY & CAFÉ
ROLADIN
30
 שנה
 אופים אושר

