

# fresh studio ורשת מתוקה מאחלים לכם חג שבועות טעים ושמח! וקבלו גם מתכון טעים לשבועות, ושני טיפים לעוגת גבינה מוצלחת!



## טיפ לעבודה נכונה עם ג'לטין

חשוב להוסיף את המים לאבקת הג'לטין ולתת לה לספוח אותם היטב. לאחר מכן חממו במיקרו עד הפיכת התערובת לנוזל, וחברו למוס תוך השוואת טמפרטורות.

## סוד הצלחת עוגת גבינה אפויה

יש לייצר לחות בתנור, ותבנית אלומיניום עם מים בבסיס התנור תעשה את העבודה. לחלופין ניתן ממש להניח את תבנית העוגה בתוך תבנית גדולה עם מים. אם זו תבנית מתפרקת, יש להקפיד לסגור היטב את בסיסה ואת הדפנות בנייר כסף.

## אופן ההכנה:

### לשכבת הטורט

חממו את התנור לטמפרטורה של 175 מעלות. בקערת מיקסר נקייה עם מטרפה הקציפו את החלבון והסוכר למרנג קשה. מזגו את החלמונים תוך כדי פעולת המיקסר. קפלו את החומרים היבשים למסה, ובעזרת מרית ישרו על 2 תבניות אפיייה עם נייר אפיייה את התערובת למשטח מלבני בעובי אחיד. אפו בתנור שחומם מראש למשך כ-10 דקות, עד קבלת מרקם קפיצי למגע וצבע זהוב. קררו היטב וקירצו 2 עיגולים בקוטר 26 ס"מ. הניחו עיגול אחד בתבנית.

### לנוזל הרטבה

ערבבו היטב את הקפה החם עם ליקר הקפה. טיבלו מברשת בתערובת והרטיבו את הבסיס בעדינות.

### למוס הטרכיסו

בקערת מיקסר עם מטרפה הקציפו את המסקרפונה והסוכר כשתי דקות במהירות בינונית כדי לפתוח את הגבינה. הוסיפו בהדרגה את השמנת המתוקה תוך פעולת המיקסר והקציפו עד מרקם יציב. חממו את הג'לטין הספוח במיקרוגל במשך כדקה בלבד. הוסיפו למיקסר את החלמונים והליקר והקציפו כדקה נוספת. ערבבו חלק מהתערובת עם הג'לטין החם, מיזגו הכול למיקסר וטרפו היטב. מיזגו חצי מהכמות על תחתית הטורט. טיבלו את הבישקוטים בנוזל ההרטבה עד שהם ספוגים והניחו על המוס בלי מרווחים. מיזגו את שארית המוס על הבישקוטים. הניחו את עיגול הטורט השני על המוס, ובאמצעות מברשת הרטיבו אותו בנוזל הקפה. הקפואו לשעתיים לפחות.

### לקישוט הקצפת

הקציפו את כל הרכיבים לקצפת יציבה, בעזרת שק זילוף וצנתר משונן מספר 13 זלפו צורת שושנים על העוגה. הקפואו למינימום שעתיים ואפשרי עד שבוע. לפני ההגשה, הפשירו את העוגה שעתיים במקרר ופדרו קקאו כהה על הקצפת לאפקט יופי.

בטיול באיטליה טעמתי כל יום עוגת טרכיסו אחת לפחות (או שתיים...), כל זה כדי להבין שכל קונדיטוריה עושה את זה קצת אחרת. זה המתכון שפיתחתי אצלי בקונדיטוריה, וכל מי שטעם אותו אמר שאפילו באיטליה לא טעם כזה! :

מירי ארזי, שפית רשת "מתוקה"



ממתכון זה יוצאת עוגה עגולה בקוטר 26 ס"מ

### חומרים:

#### לשכבות הטורט:

- 5 יח' חלבונים
- 5 יח' חלמונים
- 3/4 כוס סוכר
- 1/2 כוס קמח
- 1/2 כוס עמילן תפו"א
- 1 חבילת בישקוטים



#### לנוזל הרטבה:

- 1 כוס קפה חזק חם עם סוכר
- 50 מ"ל ליקר קפה משובח

#### מוס טרכיסו:

- 1 חב' מסקרפונה
- 1/2 מיכל שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר
- 2 יח' חלמונים
- 1 כף ליקר אייריש קרים
- 7 גרם ג'לטין מושרה ב 35 מ"ל מים קרים

#### לקישוט קצפת:

- 1/2 מיכל שמנת מתוקה
- 2 כפות סוכר
- 1 כף אינסטנט פודינג וניל
- קקאו כהה לפידור