



חוברת מתכונים לפסח

מתנת ערוץ האוכל



מה בתפריט?

- 3 כבד קצוץ
- 4 לחמניות כשרות לפסח
- 5 קניידלך
- 6 קיש ירקות צלויים
- 7 תפוחי אדמה מעוכים קריספיים
- 8 פסטה כשרה לפסח ברוטב עגבניות
- 9 סלמון ברוטב חרדל וסויה עם שקדים
- 10 קציצות בנטאז' טוניסאיות
- 11 חריימה דג קל להכנה
- 12 קציצות תפוח אדמה
- 13 קציצות דגים עם מנגולד
- 14 בצלים מקורמלים ממולאים בשר
- 15 אוסובקו טלה עם ירקות שורש
- 16 תבשיל טלה בירקות ויין
- 17 עוגיות קוקוס
- 18 עוגת שוקולד חמה
- 19 עבמבר - עוגיות שקדים
- 20 עוגת סילאן ואגסים לפסח
- 21 עוגת באונטי - שוקולד קוקוס
- 22 עוגיות שוקולד
- 23 עוגת שוקולד ללא קמח





לצפייה במתכון

כבד קצוץ

מרכיבים:

חצי קילו כבדי עוף
3 ביצים קשות
בצל קצוץ
3 כפות יין אדום
מעט שמן קנולה
מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל עד להשחמה ומניחים בצד
2. מטגנים את כבדי העוף עד שהם משחימים ובמצב וול דאן
3. מכניסים את למעבד מזון את הבצל המטוגן, הכבדים המטוגנים כולל השמן מהמחבת, היין, הביצים, מלח ופלפל וטוחנים עד לקבלת מרקם קרמי.
4. מכניסים למקרר להתייצבות לשעותיים
5. מגישים עם ריבת בצל וצנימים או מצות בפסח



לצפייה במתכון

לחמניות כשרות לפסח

מרכיבים:

- 2 כוסות מים מינרליים
- 1/2 כוס שמן קנולה
- כפית מלח
- פלפל שחור גרוס לפי הטעם
- 2 כוסות קמח מצה
- 6 ביצים

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל - 200 מעלות.
2. יוצקים לסיר מים ושמן, מוסיפים מלח ופלפל ומביאים לרתיחה
3. מכבים את האש, מוסיפים קמח מצה ומערבבים
4. מוסיפים את הביצים אחת- אחת תוך כדי בחישה ומערבבים היטב לתערובת אחידה
5. מרטיבים מעט את הידיים ויוצרים עיגולים בקוטר 6 ס"מ ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה
6. אופים כ-45 דקות, עד שהלחמניות זהובות ומוכנות



לצפייה במתכון

קניידלך

של מאיה קליין

מרכיבים:

כוס קמח מצה
כוס מים רותחים
2 ביצים
3 כפות שמן זית
מעט מלח

אופן ההכנה:

1. שמים את כל הקמח בקערה ויוצקים מים רותחים, מערבבים היטב עד שכל המים נספגים בקמח - התערובת הופכת לגוש מאד קשה.
2. מוסיפים את הביצים אחת אחת ובוחשים היטב אחרי כל ביצה.
3. מוסיפים שמן ומלח ומערבבים או לשים לתערובת אחידה (ללא גושים). אפשר לערבב בכף או במגי'מיקס/מיקסר. הבלילה ממש דלילה וזה בסדר - משאירים לנוח במקרר שעה.
4. מרתיחים בסיר גדול מים עם מעט מלח, כשהמים רותחים, מרטיבים את כפות הידיים ומכינים כדורי קניידלך
5. מטילים את הקניידלך למים הרותחים. מבשלים במצב רתיחה לא יותר מ 5-7 דקות עד שצפים למעלה, בוצעים אחד לראות שהוא רך ומוכן.
6. מכבים את הלהבה, בשלב שהקניידלך צפים יש לכסות במכסה חצי כיסוי (לא לסגור את הסיר הרמטי והקניידלך יתפחו).



לצפייה במתכון

קיש ירקות צלויים

של מיקי שמו

מרכיבים:

לבצק הקיש ללא גלוטן:

210 גרם קמח ללא גלוטן

110 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

3 כפות מים קרים

כף שמן זית

כפית חומץ (הדרים/רגיל)

קורט מלח

לרויאל גבינות:

90 מ"ל שמנת לבישול 15%

2 ביצים גדולות

75 גרם גבינה בולגרית 5% מפוררת

75 גרם גבינת שמנת 5%

מלח ופלפל לפי הטעם

מעט אגוז מוסקט

לירקות:

בטטה בינונית קלופה ופרוסה

בעובי 1 ס"מ

זוקיני בינוני פרוס דק

חציל קטן פרוס לאורך

3 שיני שום כתושות

1/4 כוס שמן זית

בצל חצוי ופרוס דק

עלים מחצי צרור תימין

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה:

מכינים את 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. עוטפים 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

3. מחממים תנור ל-170 מעלות

4. מרפדים את הקלתית בנייר אפייה ומפזרים קטניות יבשות שישמשו כמשקולת

5. אופים 12-15 דקות עד להזהבה קלה מסירים את נייר האפייה וממשיכים לאפות עוד 5-7 דקות להזהבה

6. מוציאים את הקלתית מהתנור ומגבירים את הטמפרטורה ל-180 מעלות

מכינים את 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

מכינים את הרויאל:

1. טורפים בקערה את כל החומרים לרויאל

מרכיבים את הקיש ואופים:

1. מוזגים מהרויאל לקלתית לגובה 2 ס"מ. מניחים מעל את הבצל המטוגן ומסדרים מעל את הירקות הקלויים. מוזגים 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

תפוחי אדמה מעוכים קריספיים

מרכיבים:

- שקית תפוחי אדמה קטנים
- שליש כוס שמן זית
- כפית תימין יבש
- 1/2 כפית רוזמרין
- כפית מלח
- 4 שיניים שום מעוכים
- פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מערבבים את שמן הזית עם השום והתבלינים ומניחים בצד
2. מכניסים את תפוחי האדמה לסיר וממלאים מים עד לכיסוי, מוסיפים כף מלח ומביאים לרתיחה
3. מבשלים 20-30 דקות - עד שנועצים סכין בתפוח אדמה ומוודאים שתפוח האדמה התרכך
4. מחממים תנור ל-250 מעלות במצב גריל
5. מסננים את תפוח האדמה מהמים ומכניסים לקערת השמן והתבלינים, מערבבים היטב כך שתפוחי האדמה יצופו בשמן היטב
6. מניחים את תפוחי האדמה במרווחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה
7. מועכים בעזרת תחתית של כוס את תפוחי האדמה (לא עד הסוף) מספיק שהקליפה תתפקע
8. מורחים את השמן שנשאר בקערה על תפוחי האדמה ובזקים מלח. ופלפל מעל תפוחי האדמה
9. מכניסים לתנור לצלייה ל-15-20 דקות, הופכים את תפוחי האדמה ומחזירים לתנור לעוד 15-20 דקות



לצפייה במתכון

פסטה כשרה לפסח ברוטב עגבניות

מרכיבים:

- 150 גרם אטריות אורז בעובי 5 מ"מ
- 20 עגבניות שרי
- 2 שיני שום
- 2 כפות שמן זית
- כף רסק עגבניות
- מלח ופלפל לפי הטעם
- כפית סוכר
- קורט צ'ילי יבש
- עלי בזיליקום חתוכים גס

אופן ההכנה:

1. משרים את אטריות האורז במים רותחים 3 דקות
2. שמים על מחבת שמן זית, 2 שיני שום כתושות ומערבבים
3. חוצים עגבניות שרי ומכניסים למחבת, מערבבים ונותנים לעגבניות להתרכך
4. מוסיפים את רסק העגבניות, מלח פלפל, צ'ילי וסוכר ומערבבים
5. טוחנים את הרוטב מעט עם בלנדר מוט ומכניסים את האטריות לרוטב, מבשלים ומערבבים עד שהרוטב סמיך והנוזלים התאדו (כ 10 דקות)
6. מגישים עם עלי בזיליקום מלמעלה.



לצפייה במתכון

סלמון ברוטב חרדל וסויה עם שקדים

של אנה בריימן

מרכיבים:

- 4 נתחי פילה סלמון טרי (600 גרם)
- מעט שמן זית
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כפית גדושה חרדל דיז'ון גרגרים
- 1 כף מייפל מייפל אמיתי
- 50 גרם שקדים קצוצים (1/2 כוס)
- 2 כפות פירורי לחם מקמח מלא/פירורי קמח מצה בפסח
- 3 גבעולי כוסברה קצוצים
- 1/4 כפית מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל 180 מעלות ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה משומן
2. בקערה מערבבים את הסויה, החרדל והמייפל
3. בקערה נפרדת מערבבים את השקדים הקצוצים, פירורי לחם/קמח מצה, כוסברה קצוצה והמלח
4. מניחים את הסלמון בתבנית, מברישים בתערובת הרטובה ומצפים בתערובת היבשה היטב
5. מכניסים לתנור ל 15 דקות (תלוי בעובי הנתח, אם מדובר בנתח משפחתי אז 20 דקות - לבדוק מידי פעם שהסלמון לא מתייבש)



לצפייה במתכון

קציצות בנטאז' טוניסאיות

מרכיבים:

למעטפת הקציצות:

- 4 תפוחי אדמה מבושלים וקלופים
- 3/4 כוס קמח מצה
- 2 ביצים
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- 1/2 כפית כורכום
- למילוי הקציצות:
- 500 גרם בשר בקר טחון או עוף
- 2 בצלים קצוצים
- 1/3 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 3 כפות שמן לטיגון
- כפית פפריקה
- כפית כמון
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחורה

לטיגון הקציצות:

- 2 ביצים טרופות
- שמן לטיגון חצי עמוק

אופן ההכנה:

למעטפת הקציצות:

1. מועכים את תפוח האדמה המבושלים לפירה
2. מוסיפים לפירה את שאר חומרי המעטפת ומערבבים היטב.

המילוי:

1. מטגנים את הבצל עד להזהבה.
2. מוסיפים למחבת את הבשר הטחון/העוף, הפטרוזיליה והתבלינים וממשיכים לטגן עד שהבשר משנה את צבעו.

הרכבת הקציצות:

1. יוצרים מהבלילה של הקציצות כדורים מאורכים, יוצרים שקע ומוסיפים מעט מהמלית של הבשר וסוגרים.
2. מחממים שמן בגובה של כ-1/2 ס"מ במחבת, טובלים את הקציצות בביצה ומטגנים על להבה בינונית עד להזהבה.



לצפייה במתכון

חריימה דג קל להכנה

של בר פיירמן

מרכיבים:

- 5-6 חתיכות דג פורל לבן
- ½ כוס שמן צמחי (כן כן! לא לפחד, זה כל הטעים)
- 4 עגבניות בשלות גדולות לריסוק
- 2 עגבניות גדולות פרוסות לקוביות גדולות
- ראש שום שלם קלוף! מוסיף המון טעם. מי שלא אוהב שום יכול לשים פחות.
- כוס גרגירי חמוס
- 2 פלפלים אדומים מתוקים יבשים
- 2 כפות בפריקה
- חצי כף קימל טחון
- חצי כפית כורכום
- כף סוכר
- מלח לפני הטעם
- חופן כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

1. בקוצץ המזון טוחנים עגבניות לרסק. מניחים בצד.
2. במחבת רחבה ועמוקה מחממים את השמן. מוסיפים אליו את העגבניות החתוכות והשום ומטגנים עד להזהבה וריכוך עדין של העגבניות.
3. מזיזים הצידה את העגבניות במחבת ומפנים מקום לתבלינים להתפתח בשמן- מכניסים את הפפריקה, כמון, קימל, סוכר, מלח ומערבבים עם השמן. לאחר מכן עם כל תכולת המחבת.
4. מוסיפים את הרסק הטרי שטחנו מקודם, מערבבים ואז מוסיפים את החמוס.
5. מעלים לרתיחה, מפזרים חצי מכמות הכוסברה מלמעלה ושמים את הדגים.
6. מבשלים שעה לפחות אפשר גם יותר! עד שהרוטב מצטמצם והדגים רכים ונמסים בפה
7. מגישים עם חלה (לנגב את הרוטב בסוף) או בפסח עם לחמניות לפסח או מצות.



לצפייה במתכון

קציצות תפוח אדמה

של אודליה סויסה

מרכיבים:

קערה 1:

7 תפוחי אדמה

10 ביצים

חופן כוסברה קצוצה

כפית שטוחה פלפל לבן

כף שטוחה מלח

כפית כורכום

כף מרק עוף

1/4 כוס שמן

כפית פלפל שחור

קערה 2:

3 ביצים

קערה 3:

כוס פירורי מצה/קמח מצה

כפית פלפל לבן

מעט כוסברה יבשה קצוצה

כפית כורכום

כפית מרק עוף

לימון

אופן ההכנה:

1. בסיר עם מים מניחים את תפוחי האדמה ו 8- ביצים ומרתיחים.
2. בקערה הראשונה: מקלפים את הביצים ובקערה מועכים אותן יחד עם תפוחי האדמה, מוסיפים את הכוסברה הקצוצה ושתי ביצים נוספות לקערה, מוסיפים תבלינים: פלפל לבן, פלפל שחור, מלח, מרק עוף וכורכום ומערבבים היטב.
3. בקערה השנייה: טורפים 3 ביצים.
4. בקערה השלישית: מוסיפים את פירורי המצה/ קמח המצה, פלפל לבן, כורכום, מרק עוף וכוסברה יבשה.
5. בקערה הרביעית: טובלים את הידיים בשמן עם מים ולוקחים כדור מהתערובת של הקערה הראשונה, טובלים בתערובת של הקערה השנייה עם הביצים ואז בתערובות של פירורי המצה (בקערה השלישית) - כמו שמכינים שניצלים.
6. מטגנים בשמן על מחבת.
7. כשהקציצות מוכנות סוחטים מעט לימון מעליהן.
8. שופכים מים רותחים לסיר עד למילוי חצי סיר ומבשלים כ- 40-50 דקות.
9. מניחים את קונכיית בצק העלים על תבנית אפייה מנייר ואופים בתנור על 180 מעלות כ- 20 דקות, עד להשחמתן.
10. מגישים את הקציצות לצד האורז או בתוך קונכיית בצק בתוספת בצלים מקורמלים.



לצפייה במתכון

קציצות דגים עם מנגולד

של מאיה קליין

מרכיבים:

להשריית הדג:

קילו וחצי דג לבן/לברק/מושט/נסיכה
נקי מעצמות
2 לימונים
קערה עם מים

לקציצות:

6 יחידות שום קלוף
בצל לבן קלוף
2 תפוחי אדמה קלופים
צרור כוסברה/פטרוזיליה
2 ביצים
6 כפות קמח מצה
מלח ופלפל לפי הטעם

לרוטב:

500 גרם פול ירוק טרי/קפוא
חבילת מנגולד חתוך דק
2 בצלים לבנים פרוסים
7 שיני שום קלופות
3 כפות לימון כבוש
שמן זית

אופן ההכנה:

1. משרים את הדג למשך 20 דקות בקערה עם לימון
2. שוטפים היטב וטוחנים עם כל מצרכי הקציצות
3. מערבבים היטב וטועמים
4. מניחים את המסה במקרר למשך שעה
5. בינתיים מכינים את הרוטב. בסיר רחב בוזקים שמן זית ומטגנים את הבצל. מוסיפים את הפול ומערבבים היטב
6. מוסיפים את הלימון והמלח
7. מבשלים למשך חצי שעה ומוסיפים את המנגולד. מבשלים על אש קטנה 10 דקות. מוסיפים 2 כוסות מים ומביאים לרתיחה
8. יוצרים כדורים ממסת הקציצות ומניחים בסיר. מבשלים למשך 20 דקות
9. בתום הבישול סוחטים לימון מעל כל התבשיל.



לצפייה במתכון

בצלים מקורמלים ממולאים בשר

של ג'קי אזולאי

מרכיבים:

לבצלים הממולאים:

- 7 בצלים גדולים שלמים
- קופסת עגבניות מרוסקות
- בצל קצוץ דק
- כוס אורז
- מעט שמן זית
- 500 גרם בשר טלה טחון
- 1/3 כוס צנוברים
- חופן כוסברה
- חופן פטרוזיליה
- מלח ופלפל לפי הטעם
- מעט בהרט ומעט קינמון

לרוטב:

- שאריות הגלדים טחונים דק
- 1/4 כוס שמן זית
- 3 כפות רכז רימונים
- 3 כפות סילאן
- כף סוכר חום
- מעט קינמון, מלח ופלפל
- כוס מים

אופן ההכנה:

הממולאים:

1. חורצים את הבצלים עד לאמצע ומבשלים במים רותחים כ-20 דקות. מסננים ומקררים.
2. מערבבים את האורז עם הבשר, הבצל הקצוץ, הצנוברים, חצי קופסת עגבניות מרוסקות, כוסברה ופטרוזיליה קצוצים. מתבלים בפלפל שחור, מלח, בהרט, נגיעת קינמון ומעט שמן זית.
3. מקלפים את הבצלים ומפרקים אותם לגלדים (את הגלדים שלא נראים טוב נשמור בצד לרוטב). ממלאים כל עלה בתערובת.

הרכבת הסיר:

1. מחממים מעט שמן זית בתחתית סיר סוטהז'.
2. טוחנים או קוצצים במעבד מזון את שאריות הגלדים
3. מטגנים אותם בתחתית הסיר
4. מוסיפים רכז רימונים, סוכר חום וסילאן. מקרמלים הכל יחד.
5. מוסיפים חצי קופסת עגבניות מרוסקות.
6. מתבלים במלח, פלפל וקינמון ומסדרים את הבצלים בסיר.
7. מוסיפים כוס מים ועוד רכז רימונים מלמעלה.
8. מבשלים על הכיריים 20-25 דקות.
9. מכניסים לעוד 10 דקות בתוכנית גריל בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.



לצפייה במתכון

אוסובקו טלה עם ירקות שורש

של ג'קי אזולאי

מרכיבים:

- ק"ג אוסובקו טלה
- 1/4 כוס שמן זית
- 3 בצלים גדולים
- 3 גזרים
- שורש פטרוזיליה
- שורש סלרי
- 10 שיני שום
- 10 בצלי שאלוט
- תבלין טימין
- פלפל אנגלי ופלפל שחור לפי הטעם
- אגוז מוסקט
- בהרט
- כף סוכר חום
- עלי דפנה
- עלי טימין
- 1/2 ליטר יין אדום
- 1/2 ליטר ציר בקר מהיר שהוכן מראש

אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבשר במעט שמן זית מכל צדדיו, מתבלים בעלי דפנה ובהרט ומוציאים מהסיר לאחר השחמה.
2. חותכים את הירקות לקוביות גדולות - שורש פטרוזיליה, שורש סלרי, בצלים וגזרים, ומטגנים באותו סיר שמן.
3. מוסיפים שיני שום ובצלי שאלוט. מתבלים עם פלפל אנגלי, טימין, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. מוסיפים את היין ומביאים לרתיחה, מוסיפים ציר בקר ונותנים לרוטב להצטמצם.
5. מחזירים את הבשר לסיר שיכול להיכנס לתנור, מביאים לרתיחה, מכסים בנייר אפייה ששומר על האדים לבישול טוב יותר.
6. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך 3 שעות.



לצפייה במתכון

תבשיל טלה בירקות ויין

של רות סירקיס

מרכיבים:

- 2 ק"ג נתח צוואר, חזה ו/או כתף טלה
- 1/4 כוס שמן זית
- בצל גדול קצוץ גס
- 4 שיני שום חצויות
- 2 גזרים חתוכים לרצועות
- שורש סלרי קטן חתוך לקוביות
- כפית פפריקה מתוקה
- כפריקה חריפה לפי הטעם
- 4 גבעולי תימין
- 4 גבעולי רוזמרין
- 2 כוסות יין אדום
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. מטגנים את נתחי הבשר בשמן, בסיר גדול ושטוח, עד שהם מושחמים מכל הצדדים. מוציאים לצלחת.
2. מטגנים בסיר את הבצל והשום רק עד ריכוך ללא השחמה. מוסיפים לסיר את הגזר והסלרי ומטגנים גם אותם בשמן שבסיר, טיגון קל בלבד.
3. מחזירים לסיר את הבשר, ומוסיפים את התבלינים ועשבי התיבול. סוגרים את הסיר ומאדים יחד כ- 20 דקות. על אש קטנה. ללא נזלים. להספגת התבלינים והטעמים בבשר.
4. מוסיפים את היין וממשיכים לבשל על אש בינונית-נמוכה שעה וחצי עד שעתיים, בסיר מכוסה. מידי פעם בודקים את מצב הנוזלים ומוסיפים מעט מים חמים או מרק חם לפי הצורך.
5. כאשר הבשר רך ממשיכים לבשל עוד כחצי שעה, ללא כיסוי, לריכוז הטעמים. טועמים ומתקנים את התיבול לפי הטעם האישי.
6. מגישים חם עם הירקות והרוטב שהצטבר.



לצפייה במתכון

עוגיות קוקוס

מרכיבים:

7 חלבונים של ביצה
400 גרם סוכר
200 גרם קוקוס
גרידת לימון

אופן ההכנה:

1. שמים בסיר את כל המרכיבים ומערבבים מדי פעם עד שהתערובת הופעת צמיגית
2. מקררים את התערובת ומכניסים אותה למקרר למשך הלילה
3. מזליפים את התערובת על מגש עם נייר אפייה
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות כ-20 דקות עד אשר העוגיות מקבלות גוון זהוב
5. לגיוון ניתן להוסיף לתערובת בצפוצי שוקולד חום/לבן.



לצפייה במתכון

עוגת שוקולד חמה

של מיקי שמו

מרכיבים:

לעוגה:

- מתכון לעוגה בקוטר 18
- 100 גרם סוכר דמררה
- 100 מ"ל שמן קנולה
- 4 כפות יין אדום
- 3 כפות קקאו
- 1/4 כוס קמח ללא גלוטן
- 1/2 שקית אבקת אפייה
- 3 ביצים (להפריד חלמונים וחלבונים)
- 50 גרם סוכר

לציפוי:

- 200 גרם שוקולד מריר
- 3 כפות שמן קנולה
- 50 גרם אגוזי לוז/שקדים קלויים גרוסים
- עבה

אופן ההכנה:

מכינים את העוגה

1. מחממים את היין מעט, מוסיפים את הקקאו ומערבבים עד לאחידות
2. מוסיפים את השמן וסוכר דמררה ומערבבים לתערובת אחידה
3. מקציפים 3 חלבונים וסוכר עד לקבלת קצף יציב, מוסיפים את החלמונים ומקפלים לתערובת
4. מוסיפים את הקמח לתוך התערובת ומערבבים
5. מחממים תנור ל-160 מעלות, מרססים ספרי שמן על נייר אפייה, מזגים לתבנית ואופים כ-40 דקות, מצננים

מכינים את הציפוי

1. ממיסים את השוקולד
2. מוסיפים את השמן ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מוסיפים לתערובת את השקדים/אגוזים ומזגים על העוגה



לצפייה במתכון

עבמבר – עוגיות שקדים נמסות בפה

מרכיבים:

2 חלבונים
2 כוסות אבקת סוכר (200 גרם)
2½ כוסות שקדים טחונים
תמצית שקדים

אופן ההכנה:

1. מכניסים למעבד מזון אבקת סוכר וחלבונים, מעבדים כ 3 דקות, מוסיפים שקדים טחונים ומעבדים 3 דקות נוספות
2. מוסיפים מספר טיפות תמצית שקדים ומעבדים. העיסה דביקה מומלץ לעבוד עם ידיים רטובות
3. מחממים תנור ל170 מעלות, ומרפדים תבנית בנייר אפייה
4. יוצרים כדורים בגודל כדור פינג פונג, מניחים על התבנית ומועכים מעט (שישאר עבים). מניחים שקד על כל עוגיה
5. מכניסים לתנור ל15-17 דקות, לשים לב שהעוגיה לא תתייבש
6. מצננים, מפזרים אבקת סוכר מלמעלה ומגישים



לצפייה במתכון

עוגת סילאן ואגסים לפסח

של חן במטבח

מרכיבים:

- תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ
- המדידה בכוס 250 מ"ל
- 4 ביצים
- חצי כוס סוכר
- רבע כוס סילאן
- שליש כוס מיץ תפוזים
- רבע כוס טחינה גולמית
- חצי כוס שמן
- 1 כפית תמצית וניל
- 2 כוסות דחוסות שקדים טחונים
- רבע כוס קמח תפוחי-אדמה,
- או קורנפלור
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 כפית קינמון
- רבע כפית מלח
- 4-5 אגסים

אופן ההכנה:

1. לחמם תנור ל-170 מעלות. לרפד תבנית עגולה בנייר אפייה.
2. לקרמל: להניח במחבת קטנה, סוכר חום, שמן ומים ולהביא לרתיחה על אש בינונית, לבשל עד שיש בועות גדולות כ-2-1 דקות, להוסיף קמצוץ מלח ולערבב. לשפוך את הקרמל על תבנית האפייה.
3. להוריד את קצת מהצד התחתון של האגסים, לחצות את האגסים לחצי, להוציא עם כפית את הגרעינים, לחתוך לרבעים ולסדר על הקרמל את חתיכות האגסים.
4. להניח את הביצים בקערה גדולה, להוסיף את הסוכר ולטרוף היטב עם מטרפה ידנית לתערובת אחידה.
5. להוסיף סילאן, מיץ תפוזים, טחינה גולמית, שמן ותמצית וניל. לערבב.
6. להוסיף אבקת שקדים, קמח תפוחי-אדמה, אבקת אפייה, קינמון ומלח. לערבב לתערובת אחידה.
7. לשפוך את בלילת העוגה לתבנית עם האגסים ולהכניס לתנור לאפייה של 45-50 דקות או עד שנועצים קיסם במרכז העוגה והוא יוצא יבש.
8. לתת לעוגה להצטנן לגמרי, לחלץ מהתבנית ולהגיש.

לקרמל:

- רבע כוס סוכר חום כהה
- 1 כף מים
- חצי כף שמן
- קמצוץ מלח



לצפייה במתכון

עוגת באונטי – שוקולד קוקוס

של בר פיירמן

מרכיבים:

לשכבה הראשונה:

180 שקדים

170 קמח תפוח אדמה

60 גרם אבקת סוכר

150 גרם שמן קוקוס

קמצוץ מלח

2 כפות קקאו

לשכבת קוקוס:

120 גרם קרם קוקוס - אפשר לשים

יותר אם אתם אוהבים מלית רטובה

יותר ופחות דחוסה

65 גרם שמנת מתוקה

60 גרם אבקת סוכר

תמצית וניל

200 גרם קוקוס טחון

לשכבת השוקולד:

200 גרם שוקולד חלב

200 גרם שוקולד מריר

כף שמן צמחי או חמאת קקאו

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור על 180 מעלות

2. טוחנים את כל מרכיבי הבצק במעבד מזון עד לבצק אחיד ומעט

פירורי. משטחים בתבנית מלבניות (לא חובה בתבנית כמו שלי. כל

תבנית מלבנית תעבוד)

3. אופים במשך 20 דקות ומצננים לחלוטין

4. טוחנים את כל מרכיבי המלית במעבד מזון עד שהכל מתאחד.

5. משטחים מעל התחתית האפוייה המצוננת ומקפיאים לעשר דק.

6. בינתיים ממיסים את השוקולדים עם השמן ומערבבים היטב.

7. שופכים מעל המלית הקרה ומיישרים.

8. לקישוט - מפזרים מעל שבבי קקאו (לא חובה) שומרים במקרר!



לצפייה במתכון



עוגיות שוקולד

של מיקי שמו

מרכיבים:

- 100 גרם חמאה
- 200 גרם שוקולד מריר
- כפית נס קפה
- 5 ביצים
- כוס סוכר
- 50 גרם קמח תפוח אדמה
- 3/4 כוס אבקת שקדים
- 1/2 שקית אבקת אפייה

אופן ההכנה:

1. ממיסים חמאה, שוקולד ונס קפה.
2. מקציפים 5 ביצים וסוכר כ- 10 דקות לקצף יציב.
3. מכניסים את השוקולד המומס.
4. מקפלים את קמח תפוחי האדמה, אבקת שקדים ואבקת אפייה.
5. מזלפים עוגיות במרווחים של 2 1/2 ס"מ אחת מהשנייה.



לצפייה במתכון

עוגת שוקולד ללא קמח

של אריאל בן חמו

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-170 מעלות בחום עליון תחתון.
2. בקערה שמתאימה למיקרוגל מניחים את השמן והשוקולד וממיסים בזהירות בפולסים של של עשר שניות עד להמסה מלאה ומניחים בצד לצינון.
3. בקערת מיקסר עם בלון הקצפה מניחים ביצים וסוכר ואם רוצים קורט מלח ומקציפים עד לקצפת תפוחה ויציבה
4. מסוננים את הקקאו לקצפת הביצים וממשיכים לעבד רק עד לאיחוד
5. בעזרת לקקן מעבירים 1/3 מקצף הביצים לתערובת השוקולד ומקפלים לאיחוד. ממשיכים לאחד בין התערובות, נסו להמנע מערבוב יתר ולהפסיק כשהתערובת אחידה.
6. מעבירים את הבלילה לתבנית העוגה ואופים את העוגה 30-35 דקות או עד שהעוגה לא רוטטת יותר במרכז. בעוגה קצת שוקעת בקירור שלה אל תחששו.
7. אם רוצים מגישים עם גנאש שוקולד- ממיסים בזהירות 100 גרם שוקולד עם 2 כפות שמן זית ומורחים על העוגה.

מרכיבים:

- 150 (3/4 כוס) שמן זית
- 300 גרם שוקולד מריר 60%
- 5 ביצים L
- 50 גרם (1/2 כוס) קקאו איכותי
- 150 גרם (3/4 כוס) סוכר קנים