



**מתכון לעוגת גבינה אפוייה,**  
**על בסיס בראוניז,**  
**עם קונפי פירות יער וקרם מסקרפונה**

**בסיס בראוניז – קוטר 22**

**הכנה מקדימה**

- לחמם את התנור ל 160 מעלות טורבו
- להכין רינג קוטר 22 לאפות בו, בתבנית עם נייר אפייה. ניתן גם קוטר 24 אבל אז שכבת הבראוניז תצא פחות עבה
- להכין רינג קוטר 20 גובה 5/6 כדי לקרוץ את העיגול לעוגת הגבינה – לשמן עם חמאה ולקמח עם קמח, לשמור אותו במקרר עד השימוש. ברינג הזה נאפה את העוגה כולה

מרכיבים:

180 גרם סוכר

90 גרם שוקולד מריר סביב 70% מוצקי קקאו

160 גרם חמאה

2 ביצים גודל L (120 גרם)

40 גרם קמח/קורנפלור (לנטול גלוטן)

20 קקאו

ממיסים את השוקולד והחמאה על בן מרי/פולסים במיקרו

טורפים את הביצים והסוכר בקערת ערבוב/מיקסר עם וו גיטרה מבלי להכניס אוויר

מוסיפים את השוקולד המומס ומערבבים,

מנפים מעל את הקמח, מלח והקקאו, מערבבים מעט עד האיחוד.

מעבירים לתבנית אפייה בקוטר 22, אופים כחצי שעה על 160 טורבו.

מצננים.

קורצים עם רינג משומן בחמאה ומקומח עיגול בקוטר 20 ס"מ (זה שהיה במקרר עד כה)

## מלית עוגת גבינה

### הכנה מקדימה –

- למזוג מים לתבנית אפייה עמוקה ולהציב אותה בתחתית התנור
- לחמם את התנור ל 140 מעלות סטטי (חום עליון תחתון, ללא מאוורר) + יחד עם תבנית המים – לפחות חצי שעה של חימום מקדים.

### מרכיבים:

- 100 גרם גבינת שמנת 25% שומן (נפוליאון לדוג')
- 375 גרם גבינה לבנה 5% שומן
- 85 גרם שמנת חמוצה 15% שומן
- חלמון מ 3 ביצים L (כ 60 גרם)
- 60 גרם סוכר (לחלמונים)
- חלבון מ 3 ביצים (כ 90 גרם)
- 70 גרם סוכר
- 55 גרם קמח (ניתן להמיר לקורנפלור לגרסה נטולת גלוטן)
- 3 גרם אבקת אפייה

מערבבים בקערה את הגבינות, קמח ואבקת אפייה  
מקציפים לקצף יציב חלבונים ו 70 גרם סוכר  
מעבירים לקערה נקייה,

מקציפים חלמונים ו 60 גרם סוכר

מערבבים חלמונים יחד עם תערובת הגבינות

מקפלים בעדינות את המרנג (חלבונים מוקצפים) לתוך תערובת הגבינות

מוזגים בתוך רינג קוטר 20 שהכנו בשלב הקודם, שיש בו את הבראוניז (וכמובן נמצא מעל מגש עם נייר אפייה)  
אופים שעה וחצי/שעה וארבעים,

מכבים את התנור ומשאירים את העוגה בתנור לשעה נוספת, לייצוב. אפשר גם ליותר זמן.

מעבירים למקרר לצינון והתייצבות למשך מספר שעות, לפני שממשיכים לשלב הבא

### **קונפי פירות יער**

150 גרם פירות יער קפואים, מופשרים

40 גרם סוכר

5 גרם פקטין רגיל (צהוב, ניתן גם עם פקטין NH)

קורט מלח לימון

מחממים מעט את הפירות המופשרים, לכ 40 מעלות,

מוסיפים בזרייה את תערובת הסוכר והפקטין,

תוך כדי טריפה מתמדת

מביאים לרתיחה ומבשלים עוד דקה וחצי לערך

מורידים מהאש, מוסיפים חומצת לימון,

מוזגים מעל העוגה, מצננים

### **קציפת מסקרפונה**

100 גרם שמנת 38% להקצפה

125 גרם מסקרפונה

40 גרם אבקת סוכר

מקציפים את כל המרכיבים יחד (חובה שהכל יהיה קר), עד קבלת קצפת יציבה,

מעבירים לשק זילוף עם צנתר סן הונרה (או כל צנתר אחר שאתם אוהבים), שומרים במקרר עד השימוש.