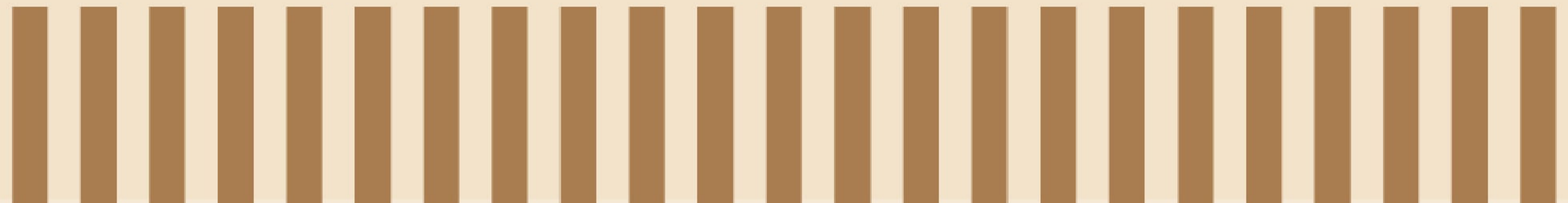


*Iris Kaufman*

עוגות וקינואים

כשרים לפסח

ללא קטניות



*Iris Kaufman*

## אגוזים ושוקולד

1 כוס אגוזים מגוונים

200 גר' שוקולד מריר

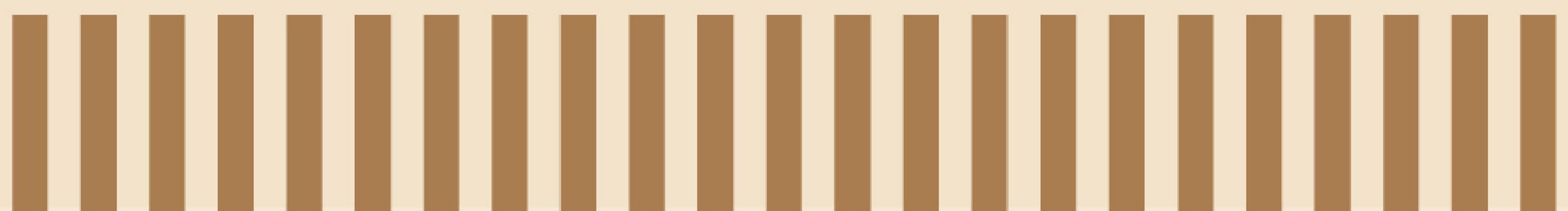
אופן ההכנה:

קולים את האגוזים במחבת ומקררים

לקצוץ גס

להמיס את השוקולד ולערבב יחד

למזוג עם כפית לתוך מנג'טים קטנים



*Iris Kaufman*

## בראוניז

200 גר' שוקולד מריר

3כפות שמן קוקוס

3 ביצים

1 כוס אבקת שקדים

1 כפית אבקת אפיה

1/2 כוס סוכר

1/2 כוס אגוזים

אופן ההכנה:

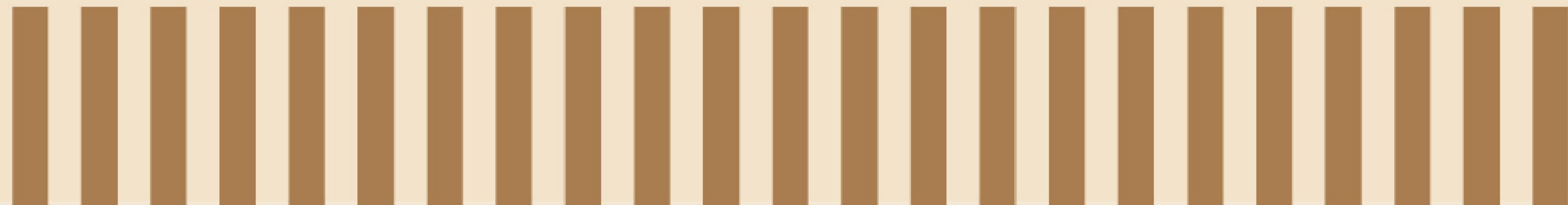
שמים בקערה שוקולד+שמן קוקוס+סוכר וממיסים במיקרוגל

מצננים ומוסיפים את שאר החומרים

מערבבים לתערובת אחידה

מעבירים לתבנית 20\*25

אופים כחצי שעה בחום בינוני



Iris Kaufman

## גלידה שכבות אגוזים וקפה

### שכבה א'

1 כוס אגוזים גרוסים

1 כף סוכר

2 כפות שמן קנולה

לערבב יחד, לאפות 10 דק' בחום בינוני עד להזהבה

לזרות שכבה דקה בגביעים

### שכבות ב'+ד'

3 ביצים שלמות

1 1/2 מיכל ריצי קטן

1 כף תמצית וניל

1/3 כוס סוכר

להקציף הכל יחד הקצפה ארוכה.

1/2 מהכמות להזליף בגביעים על שכבת האגוזים ולהקפיא.

את ה-1/2 השני לערבב עם כף אבקת נס קפה ולשמור במקרר

### שכבה ג'

1/2 כוס אבקת קקאו

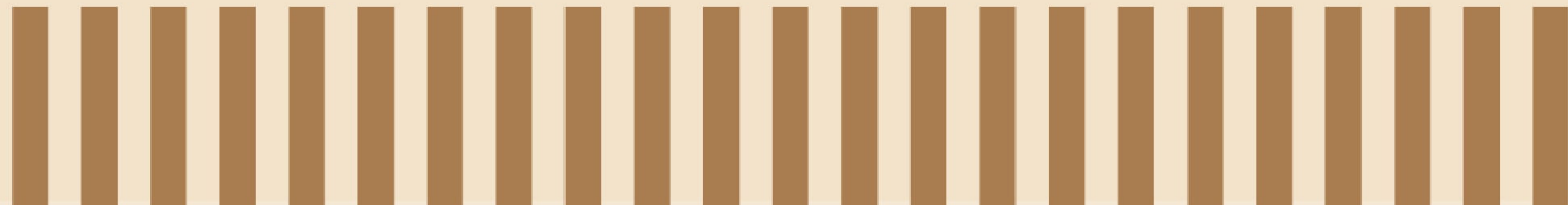
1/3 כוס סוכר

1/2 הריצי שנשאר

1 כף שמן קנולה

לבשל בסיר ולקרר

להזליף כל שכבה בגביעים ולהקפיא אחרי כל שכבה



*Iris Kaufman*

## טראפּלס חלומי

250 גר' שוקולד מריר 60%

3/4 כוס קרם קוקוס

2 כפות ליקר שוקולד/קפה/שקדים

קורט מלח

בקערה ממיסים שוקולד במיקרוגל, מוסיפים את קרם הקוקוס והמלח עד להמסה מוחלטת  
מוסיפים את הוויסקי ומערבבים היטב  
מצפים תבנית קטנה 20\*20 בניילון נצמד ומוזגים לתוכה את התערובת  
מצננים במקרר במשך 3-4 שעות עד להתקשות  
בינתיים לוקחים קופסת פלסטיק בערך בגודל התבנית ושמים בתוכה 3 כפות קקאו משובח  
כשהעיסה מספיק קשה  
הופכים את התבנית על קרש חיתוך  
וחותכים לריבועים קטנים  
שמים את כל החתיכות בקופסת הפלסטיק  
סוגרים במכסה ומנערים בעדינות עד שכל הקוביות מצופות בקקאו  
מאחסנים במקרר (אפשר באותה קופסא) עד להגשה

*Iris Kaufman*

## טרפלים אגוזי לוז

300 גר' אגוזי לוז

200 גר' אבקת סוכר

1 כף שמן אגוזים

100 גר' שוקולד מריר מומס

אופן ההכנה:

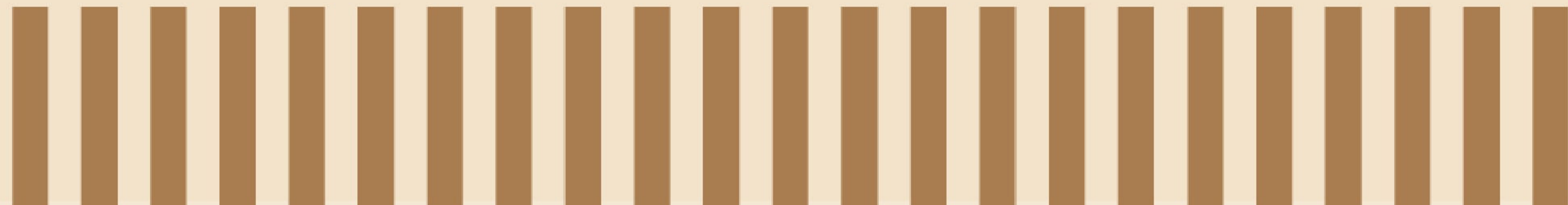
קולים את האגוזים בתנור או במחבת, מקררים ומסירים את הקליפה

טוחנים במעבד מזון את האגוזים עם הסוכר

מוסיפים את השמן והשוקולד המומס

מקררים כשעה במקרר

יוצרים כדורים וטובלים עם מזלג בשוקולד מומס



*Iris Kaufman*

## ממתק פיסטוק

50 גר' פיסטוק

100 גר' שוקולד לבן

אופן ההכנה:

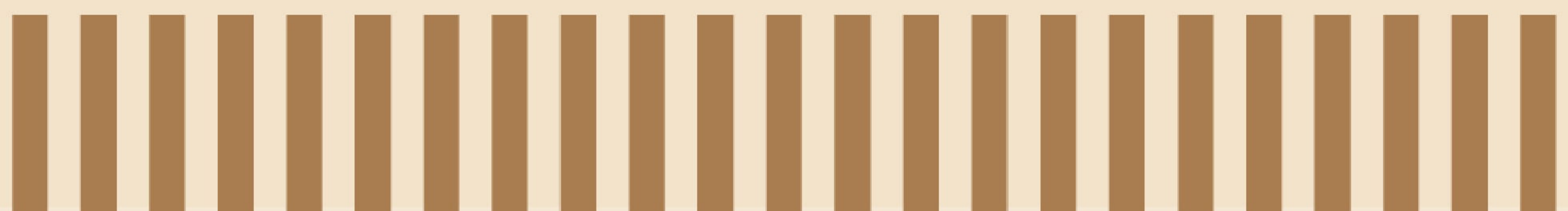
לקלות את הפסטוק במחבת ולקרר

לרסק קלות במעבד מזון

להמיס את השוקולד ולהוסיף את הפסטוק

למזוג לתבנית סיליקון קטנה

לקרר במקפיא ולהוציא מהתבנית



*Iris Kaufman*

## סופלה שוקולד

6 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס שמן קנולה

500 גר' שוקולד מריר

20 מטבעות שוקולד

אופן ההכנה:

ממיסים במיקרוגל את השוקולד עם השמן ומצננים

במיקסר מקציפים את הביצים + סוכר במשך כ-3 דקות לקבלת הקצפה חזקה

מאחדים בזהירות בין 2 העיסות

שופכים את התערובת למנג'טים עד לגובה  $\frac{3}{4}$  של המנג'ט

מכניסים מטבע שוקולד לכל מנג'ט

אופים 12 דקות בחום בינוני



*Iris Kaufman*

## עוגיות שוקולד צ'יפס

200 גר' שוקולד

2 כפות שמן

2/3 כוס סוכר

2 ביצים

1 כפית תמצית וניל

1 כפית אבקת אפיה

1/4 כוס קמח שקדים

1 כוס שוקולד צ'יפס

1/4 כוס אגוזים קצוצים

אופן ההכנה:

להמיס במיקרוגל שוקולד + שמן

להקציף ביצים + סוכר

לערבב יחד את שתי העיסות

להוסיף את שאר המרכיבים

להשהות במקרר כשעה

ליצור כדורים ולאפות כ-10 דקות

העוגיות יוצאות שטוחות

*Iris Kaufman*

## עוגיות שקדים

2 חלבונים

3/4 כוס אבקת סוכר

1 כפית תמצית וניל

300 גר' שקדים פרוסים

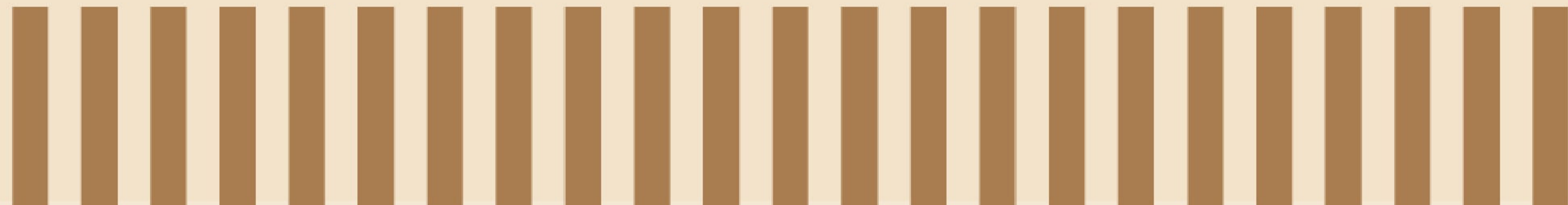
אופן ההכנה:

מערבבים הכל בקערה

ליצור עוגיות עם כפית

אופים כ-10 דקות בחום בינוני

עד להזהבה



*Iris Kaufman*

## עוגת פסח קלאסית

מצרכים:

1 כוס סוכר

1 כוס אבקת שוקולית

1 כוס קמח מצות לעוגה

1 כוס קוקוס

1 שקית אבקת אפיה

3/4 כוס שמן

2 ביצים

1+3/4 כוס מים

1/4 כוס יין מתוק

אופן ההכנה:

שמים את כל המצרכים בקערת המיקסר ומערבבים

שופכים לתבנית מלבנית 20\*30

אופים כ-40 דקות

*Iris Kaufman*

## עוגת שוקולד רכה ואורירית

4 ביצים

1 כוס סוכר

3/4 כוס שמן

1 כוס מים

1 כוס אבקת שוקולית

1/4 כוס קמח מצה

1 כוס קמח תופח לפסח

1 כפית אבקת אפיה

אופן ההכנה:

קערה א':

לערבב במקסר סוכר, ביצים, שמן, מים

קערה ב':

לערבב את המצרכים היבשים

לאחד בעדינות בין שני הקערות

למזוג לתבנית ולאפות כ-40 דקות בחום בינוני

*Iris Kaufman*

# תג כשר ושמה

בוטיק השוקולד של איריס

054-3377513

