

עוגת קרמבו



אם במקרה פספסתם את המתכון המנצח שלנו לעוגת מוס קרמבו, יש לכם הזדמנות נוספת להתאהב בעוגה המושלמת הזו שנותנת את הכבוד הראוי לממתק הפופולרי (להכנה בתבנית אינגליש קייק)

מרכיבים

3 כפות אבקת סוכר מנופה	5 יח' קרמבו וניל- 20 יחידות
לציפוי: 200 גר' שוקולד מריר "ורד הגליל"	200 גר' שוקולד מריר "ורד הגליל"
הגליל" 60% מוצקי קקאו, 3 כפות	60% מוצקי קקאו
שמנת מתוקה להקצפה או חלב,	35 גר' חמאה
חבילת קליק כדורים חום-לבן	2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה
	להקצפה 38% שומן

ההכנה

- בתבנית אינגליש קייק מסדרים קרמבואים בשורה
- בקערה עמידה בחום מניחים את השוקולד, שבור לקוביות. מוסיפים את החמאה, ממיסים במיקרוגל בפולסים קצרים ומערבבים היטב להמסה מלאה
- מצננים לטמפרטורת החדר
- בקערת המיקסר מקציפים שמנת מתוקה ואבקת סוכר לקצפת יציבה מקפלים את הקצפת לתערובת השוקולד הצוננת, בכל פעם שליש מכמות הקצפת, למוס אחיד וחלק
- יוצקים את המוס מעל הקרמבואים בתבנית, מקפידים למלא גם את הפינות והרווחים, מיישרים בעזרת מרית ודופקים בעדינות את התבנית על משטח העבודה לשחרור בועות אוויר
- מכסים בניילון נצמד ומקפיאים כ-4 שעות
- לאחר 4 שעות מכינים את הציפוי: ממיסים במיקרוגל את השוקולד והשמנת/חלב בפולסים קצרים, מערבבים היטב להמסה מלאה, יוצקים מעל המוס הקפוא, מיישרים ומפזרים קליק לקישוט
- חותכים בהירות בעזרת סכין חדה שנטבלה במים רותחים, מגישים ומתאהבים