



שנה מתוקה עם לוטוס

— חגים תשפ"ב —

ממיר



צילום: גל קלדרון

טארט ללא אפיה לוטוס גבינה ובייגלה חלומי

אור שפיץ

אופן הכנה:

טוחנים עוגיות לוטוס ובייגל.
ומערבבים יחד עם חמאה ממומסת.
יוצקים לתוך תבנית עגולה מהדקים היטב לדפנות ומקפיאים.

הכנת הקרם:

מקציפים סוכר, גבינה לבנה ושמנת חמוצה
עד שהסוכר נטמע היטב.
מוסיפים שמנת מתוקה ומקציפים עד לקבלת מסה יציבה.
יוצקים אל תוך הטארט הקפוא ומקפיאים לפחות 4 שעות.

לקישוט:

מחממים צנצנת לוטוס במיקרוגל ניש לשים לב שהורדתם
את כל הנייר כסף מהמכסה)
שופכים מעל הטארט הקפוא ומניחים בייגלה ועוגיות לוטוס.

מתאים לתבנית בקוטר 22/24

חומרים:

לבסיס הטארט:

250 גרם עוגיות לוטוס
150 גרם בייגלה
200 גרם חמאה

לקרם גבינה:

500 גרם גבינה לבנה
200 מ"ל שמנת חמוצה
100 גרם סוכר
250 מ"ל שמנת מתוקה להקצפה

לציפוי:

ממרח לוטוס חלק

לקישוט:

בייגלה
עוגיות לוטוס



טחינמיסו - עוגיות לוטוס בקפה מתובל

קציפת טחינה, שבבי קקאו ופיסטוק

עמית אהרנסון

אפשר להכין בתבנית פיירקס עגולה 26 או כלי זכוכית עגול גבוה, או לחלופין כקינח כוסות אישי (בערך 8 כוסות)



אופן הכנה:

מכינים את הסירופ: מביאים לרתיחה סוכר ומים. לאחר רתיחה מוסיפים את הקפה והתבלינים, מבשלים דקה על אש קטנה, מצננים ומסננים.

מכינים את הקצפת: מקציפים יחד שמנת קרה מאוד, מסקרפונה, אבקת סוכר, טחינה ומלח לקבלת קצף יציב.

מרכיבים: טובלים בזריזות עוגיות לוטוס בסירופ הקפה משני הצדדים ומרציפים את כלי ההגשה בשכבה כפולה. יוצקים מעל כמחצית מקציפת הטחינה, מוסיפים שכבה כפולה נוספת של עוגיות טבולות בסירופ קפה, ויוצקים מעליה את יתרת הקציפה. מצננים היטב במקרר לפחות כמה שעות לפני ההגשה.

מפזרים מעל שבבי קקאו ופיסטוקים קצוצים גם.

חומרים:

לבסיס:

עוגיות לוטוס שלמות

לסירופ קפה מתובל:

4 מנות אספרסו ארוך או
4 כפיות גדושות קפה נמס
כוס מים

חצי כוס סוכר

4-5 תרמילי הל שבורים או
חתיכה קטנה מקל קינמון,

2-3 מסמרי ציפורן

או 2 כפיות חוואייג' לקפה

לקצפת טחינה:

375 מ"ל שמנת מתוקה
להקצפה (1.5 מיכלים)

250 גרם מסקרפונה

(טמפרטורת חדר)

5 כפות אבקת סוכר

5 כפות טחינה גולמית

קורט מלח

לקישוט:

שבבי קקאו

פיסטוקים קלויים קצוצים גם

עוגת גבינה ולוטוס

סמדר שחר

חומרים:

לתחתית:

250 גרם עוגיות לוטוס טחונות
100 גרם חמאה מומסת
כף ממרח לוטוס קראנץ

למלית:

250 גרם גבינת מסקרפונה בטמפ' החדר
250 גרם גבינה 9%
50 גרם סוכר
50 גרם ממרח לוטוס שממיסים מעט במיקרו.
80 גרם (1 חב') אינסטנט פודינג וניל
500 מ"ל שמנת מתוקה

לזילוף:

1 שמנת מתוקה
2 כפות גדושות אינסטנט פודינג
2 כפות ממרח לוטוס מומס

אופן ההכנה:

לתחתית:

1. מערבבים יחד את כל החומרים
2. משטחים 3/4 מהכמות בתחתית רינג קוטר 20 עם שקף
3. מכניסים למקפיא עד שמכינים את הבלילה.

למלית:

1. בקערת מיקסר עם בלון הקצפה מניחים את המסקרפונה, השמנת המתוקה, האינסטנט פודינג והסוכר.
2. מקציפים לקצף יציב וזתירים לא לשבור את הקרם על ידי עירבוב יתר.
3. בקערה מערבבים את הגבינה 9% עם ממרח הלוטוס שהמסנו מעט במיקרו לתערובת חלקה ואחידה.
4. מכניסים את תערובת הגבינה והלוטוס לקרם המסקרפונה ובתנועות קיפול עדינות בעזרת לקקן מקפלים יחד למסה אחידה.
5. שופכים את התערובת לתוך הרינג עם התחתית.
6. מפזרים שכבה דקה של פירורי העוגיות שנתרו.
7. מכניסים למקפיא למשך 6 שעות ורצוי לילה.
8. מחלצים ומעבירים לצלחת הגשה.

קישוט לזילוף קרם לוטוס:

1. בקערת מיקסר עם בלון הקצפה מקציפים את השמנת עם הפודינג לקצף יציב
2. מוסיפים את הלוטוס ומפעילים המיקסר עד איחוד.
3. מעבירים לשקית זילוף עם צנטר לבחירה ומזלפים ביד חופשית.





חלת שמרים לוטוס רותם ליברזון

אופן ההכנה:

בקערת המיקסר עם וו לישה מערבבים יחד שמרים קמח וסוכר מוסיפים את הביצה והחמאה הרכה ולשים במהירות בינונית. מוסיפים את החלב וממשיכים ללוש במהירות נמוכה 7 דקות, עד לקבלת בצק רך וגמיש. מעבירים את הבצק לקערה משומנת ומכסים במגבת נקייה. מתפיחים את הבצק כשעה וחצי (הבצק לא יכפיל את נפחו וזה בסדר)

מחממים תנור ל 180 מעלות מחלקים את הבצק ל 3 עיגולים פותחים כל עיגול לצורת מלבן ומורחים לוטוס בנדיבות, מגלגלים לגליל ארוך וחוזרים על הפעולה עם שאר הבצק. חוצים כל גליל לאורכו ומסובבים את שני החצאים הפתוחים לצורת בורג. משלושת הברגים קולעים יחד צמה גדולה. מכסים ומתפיחים כחצי שעה

בסיר קטן מביאים לרתיחה מים וסוכר עד להמסה מלאה של הסוכר, מצננים. מכניסים את העוגה לתנור ל 25-30 דקות עד שהעוגה תפוחה וזהובה. מברישים את העוגה החמה במי הסוכר ומגישים.

חומרים:

לבצק:

500 גרם קמח
כפית מלח שטוחה
1/2 כוס סוכר
1 כף שמרים יבשים
1 ביצה
100 גרם חמאה רכה חתוכה לקוביות
1 כוס חלב

למלית:

צנצנת ממרח לוטוס

להברשה:

חצי כוס סוכר
חצי כוס מים

טרמיסו קפה ולוטוס

רון יוחננוב

תבנית פיירקס 20/30 או כוסות קינוח אישיות

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת הקצפת:

מקציפים את השמנת המתוקה יחד עם גבינת המסקרפונה ושאר המרכיבים לקצפת יציבה.

מרפדים את בסיס התבנית בשכבה אחידה של עוגיות אחרי שטובלים בקפה (משתמשים במחצית מהחבילה).

יוצקים כמחצית מהתערובת על בסיס העוגיות ומיישרים. מכסים בשכבה נוספת של עוגיות, יוצקים מעל את יתר המלית ומיישרים שוב. ממסים במיקרוגל בתוך כלי חסין אש את ממרח הלוטוס ומצפים את העוגה.

מכסים ומעבירים לקירור למשך הלילה.

חומרים:

1 חבילה (250 גרם) עוגיות לוטוס

לקצפת:

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת מתוקה

2 מיכלים (500 גרם) גבינת מסקרפונה בטמפ' החדר

100 גרם אבקת סוכר

כפית תמצית וניל

לציפוי: 150 גרם (1/2 כוס) ממרח לוטוס

להשריית העוגיות: כוס נס קפה מחוזק עם חלב



בראוניז גבינה ולוטוס

מורן גיל

מצרכים:

לכדורי לוטוס:

100 גרם ממרח לוטוס

50 גרם אבקת סוכר

לבראוניז שוקולד:

200 גרם שוקולד מריר איכותי

100 גרם חמאה

100 גרם סוכר חום כהה

100 גרם סוכר לבן

3 ביצים

150 גרם קמח לבן

20 גרם קקאו

½ כפית מלח דק

למלית הגבינה:

200 גרם גבינת שמנת

100 גרם גבינה לבנה 9%

100 גרם סוכר לבן

1 ביצה

1 כפית מחית וניל

גרידה מתפוז אחד

אופן הכנה:

מכינים את הבראוניז:

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.

2. ממיסים את השוקולד והחמאה בפולסים קצרים במיקרוגל ומערבבים לקבלת תערובת אחידה.

3. במקביל, מקציפים את הסוכרים והביצים במיקסר עם וו בלון הקצפה, עד שהתערובת בהירה ותפוחה.

4. מוסיפים בזרם דקיק את תערובת השוקולד והחמאה למיקסר ומעבדים במהירות בינונית עד בהתערובות מתאחדות.

5. כעת מוסיפים את הקמח והמלח ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה לחלוטין.

6. משטחים את תערובת הבראוניז בתבנית בגודל 35 ס"מ על 25 ס"מ לאחר שהנחנו עליה נייר אפיה.

להכנת תערובת הגבינה:

1. מערבבים את כל המצרכים ביחד לתערובת אחידה.

2. מפזרים את הגבינה בתוך הבראוניז ובעזרת סכין/מזלג מפזרים את הגבינה בבראוניז ויוצרים דוגמאת שיש.

כדורי הלוטוס:

1. מנפים אבקת סוכר לקערה, מוסיפים ממרח לוטוס ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת דמוית בצק נוח, רך ולא דביק.

2. מכינים כדורים קטנים מבצק הלוטוס ומניחים אותם בצורה אקראית בתוך הבראוניז גבינה, כך שהקצה שלהם מעט יבצבץ.

3. מכניסים את התבנית לתנור ואופים כ-20 דקות, עד שהבראוניז יציבים- סדוקים בשוליהם אך רוטטים מעט במרכזם.

1. מוציאים את הבראוניז מהתנור ומעבירים ישר למקרר. מצננים את הבראוניז כשעתיים לפחות, עד שהם מתייצבים וקרים.



עוגת גלידה עם לוטוס

דניאל עמית



אופן ההכנה:

1. לתחתית: ממיסים את החמאה ומערבבים עם עוגיות הלוטוס המרוסקות, משטחים בתבנית ומכניסים להקפאה.
2. למלית: מקציפים גבינת שמנת, שמנת מתוקה, מחית וניל, כף גדושה של אבקת סוכר ו-2 כפות גדושות של ממרח לוטוס עד לקבלת קצפת יציבה.
3. מקפלים עם חצי פחית של חלב מרוכז.
3. יוצקים את כל המסה מעל התחתית ומעבירים למקפיא למשך 7 שעות.
4. מחממים מעט 2 כפות גדושות של ממרח לוטוס ושופכים מעל העוגה.
5. מסדרים מעל שברי לוטוס ותותים או אפרסקים. מתאים

מתאים לתבנית בקוטר 20

חומרים:

לתחתית:

- 100 גרם חמאה
- 180 גרם עוגיות לוטוס טחונות

למלית:

- 250 גבינת שמנת
- 500 גרם שמנת מתוקה
- מחית וניל
- אבקת סוכר
- 2 כפות גדושות ממרח לוטוס
- חצי פחית חלב מרוכז

לציפוי:

- 2 כפות גדושות ממרח לוטוס

לקישוט:

- תותים/ אפרסקים, עוגיות לוטוס

עוגת גבינה אפויה עם תחתית לוטוס ושוקולד

בת חן דיאמנט

חומרים:

חומרים לתחתית העוגה- לוטוס ושוקולד:

150 גרם ביסקוויט לוטוס
100 גרם שוקולד מריר איכותי חתוך לקוביות בטמפ' החדר
100 גרם חמאה חתוכה לקוביות

חומרים למלית הגבינה:

400 גרם גבינת שמנת 30%
200 גרם שמנת חמוצה 27%
100 גרם סוכר

2 ביצים גודל L

2 כפות קמח

חומרים לשטרויזל לוטוס:

120 גרם ביסקוויט לוטוס

110 גרם קמח

75 גרם חמאה חתוכה לקוביות

40 גרם אבקת סוכר

ביצה גודל M

אופן ההכנה:

מכינים את תחתית העוגה: שמים במעבד מזון עם להב פלדה חד את השוקולד וטוחנים עד שמתקבלות חתיכות קטנות, מוסיפים את הלוטוס והחמאה ומערבלים עד למסה אחידה וללא גושים.

משמנים תבנית עגולה קפיציית בגודל 22 ס"מ ומהדקים עליה את התחתית שהכנו, מקפויים למשך כ- 10 דקות את התבנית **מכינים את השטרויזל לוטוס:** טוחנים במעבד מזון עם להב פלדה חד את ביסקוויט הלוטוס לפירורים, מעבירים לקערה נפרדת ושומרים בצד, שמים בקערת מעבד המזון קמח, אבקת סוכר, חמאה ומערבלים לתערובת פיזורית, מוסיפים ביצה וממשיכים לערבב, מוסיפים את הלוטוס שטחנו וממשיכים לערבב עד שנוצר גוש בצק אחיד. מוציאים את הבצק מהקערה, מאחדים לגוש, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים לפריזר (מינימום חצי שעה)

מכינים את מלית הגבינה: שמים את כל החומרים בקערה ומערבבים עד למסה אחידה וחלקה. מוציאים את התבנית מהפריזר, שופכים לתוכה את מלית הגבינה ומיישרים במידת הצורך.

אופים את העוגה בתנור שחומם מראש לחום של 170 מעלות למשך כ-30 דקות. מוציאים את בצק השטרויזל מהפריזר ומגרדים אותו על פומפיה גסה, מוציאים את העוגה מהתנור, העוגה יוצאת כאשר היא זהובה מעט בדפנות ורוטטת במרכז.

מפזרים מעליה את השטרויזל, מכניסים בחזרה לתנור, מורידים את הטמפרטורה ל 160 מעלות ואופים למשך כ-30 דקות נוספות. העוגה מוכנה כאשר השטרויזל זהוב והיא רוטטת מעט במרכז, היא תתייצב כאשר היא תתקרר.

מוציאים את התבנית מהתנור ונותנים לעוגה להצטנן לחלוטין.

מתאים לתבנית בקוטר 22