

עוגת אלפחורס / תומר אומנסקי

מוגזמת זה טוב! מגדל אלפחורס עם שאנטי שוקולד המשלים חוויה חושנית.



מתאים לעוגה קוטר 16

מרכיבים למילוי

300 גרם ריבת חלב

מרכיבים לציפוי

30 גרם שבבי קוקוס לבן (טחון)

מרכיבים לגנאש

400 מ"ל שמנת מתוקה
160 גרם סוכר לקרמל
100 גרם שוקולד מריר
100 גרם שוקולד חלב

מרכיבים לביסקוויט אלפחורס

600 גרם תערובת קמחים ללא גלוטן
240 גרם אבקת סוכר
300 גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות
3 חלמונים
1 חלבון
60 גרם גלוקוזה
45 גרם שקדים מולבנים טחונים
45 מ"ל מים קרים
6 גרם אבקת אפייה כשרה לפסח

אופן הכנת הביסקוויט אלפחורס

1. בקערת מיקסר עם וו גיטרה מעבדים את החמאה, אבקת הסוכר, גלוקוזה, חלבון, חלמונים והמים עד לקבלת מרקם קרמי.
2. מוסיפים את תערובת הקמחים, השקדים ואבקת האפייה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, מקררים לשעתיים, או אפילו ללילה במקרר.
3. מרדדים את הבצק לעובי של 0.5 ס"מ וקורצים עוגיות בקוטר 16 (כ-6 יחידות). משארית הבצק קורצים 1 ו 2 עוגיות בקוטר 4 שמיועדות לקישוט.
4. מסדרים מבלי להצמיד את העוגיות בתבנית התנור על דף אפייה, אופים למשך כ-10 דקות בתנור שחומם מראש ל-135 מעלות, ועוד 25 דקות ב-100 מעלות כדי לשמור על פריכות העוגיות.
5. ממלאים שק זילוף בריבת החלב ומזלפים על מחצית מכמות העוגיות שכבה וסוגרים עם עוגייה נוספת, מגלגלים את העוגיות בקוקוס ומניחים בצד, עושים את אותו תהליך עם העוגיות הקטנות.

אופן הכנת הגנאש (לילה לפני)

1. מקרמלים בסיר את הסוכר לגוון קרמל עמוק, מוסיפים את השמנת המתוקה ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה ומורידים מהאש.
2. מוסיפים את השוקולדים, מערבבים היטב ומקררים.

אופן הרכבת העוגה

1. למחרת מקציפים את הגנאש ומעבירים אותו לשק זילוף, מזלפים גנאש על עוגיית אלפחורס גדולה, מניחים עוגיה שניה ובאותו האופן מרכיבים קומה נוספת.
2. מעטרים את מגדל העוגיות בזילוף לסירוגין של גנאש ושל ריבת חלב ומקשטים עם עוגיות האלפחורס הקטנות.