

## עוגת פטל פיסטוק / תומר אומנסקי

שכבות ביסקוויט ז'קונט שקדים, קולי פטל חלק ומוס פיסטוק מעוטר בנשיקות מסקרפונה ושוקולד לבן.



### מתאים למסגרת 24\*24

#### מרכיבים לקרם

#### מסקרפונה (קישוט)

(יש להכין ערב לפני)

250 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד לבן

80 גרם גבינת מסקרפונה

8 גרם אבקת פודינג וניל

15 גרם אבקת סוכר

#### מרכיבים לקישוט

פטל מיובש/טרי

פיסטוק גרוס

#### מרכיבים לקולי פטל

150 גרם פטל טרי

(או קפוא)

150 גרם תותים

50 גרם סוכר

5 גרם ג'לטין

#### מרכיבים למוס פיסטוק

450 מ"ל שמנת מתוקה

210 גרם שוקולד לבן

100 גרם חמאת פיסטוק

(להשיג בחנויות

המתמחות)

20 גרם סוכר

40 מ"ל מים

7 גרם ג'לטין

#### מרכיבים לביסקוויט

#### ז'קונט

150 גרם שקדים מולבנים

טחונים

150 גרם אבקת סוכר

50 גרם חמאה

50 גרם קורנפלור

25 גרם סוכר

4 ביצים

5 חלבונים

### אופן הכנת ביסקוויט ז'קונט

1. למתכון יש צורך ב-2 ביסקוויטים בגודל התבנית. ניתן להכין ביסקוויט גדול יותר ולקרוע למידה הנכונה, כל שכבה צריכה לשקול כ-300 עד 350 גרם אחרי אפייה.
2. ממיסים את החמאה ומניחים בצד.
3. מקציפים במיקסר את הביצים, אבקת הסוכר והשקדים עד לקבלת תערובת תפוחה. מקפלים פנימה את הקורנפלור.
4. מעבירים מעט מהתערובת לחמאה ומערבבים היטב, מקפלים את החמאה לתערובת.
5. מקציפים את החלבונים עם הסוכר עד לקבלת קצף יציב.
6. מקפלים את תערובת החלבונים בעדינות לתערובת הביצים והקמח.
7. מניחים שני סילפט על תבניות אפייה ויוצקים את הבלילה, משטחים ואופים ב-220 מעלות 9 דקות עד שהביסקוויט מקבל גוונים זהובים.
8. לאחר קירור חותכים את הז'קונט בהתאם לגודל התבנית הרצויה.

### אופן הכנת קולי תות פטל

1. ממיסים את הג'לטין בהתאם להוראות היצרן.
2. טוחנים את הפטל והתותים בעזרת בלנדר מוט ומחממים עם הסוכר, עד המסה מלאה, ממיסים את הג'לטין על פי הוראות היצרן ומוסיפים לפירות החמים, מערבבים היטב.
3. מוזגים כמחצית על כל ז'קונט ומקררים עד התייצבות.

### אופן הכנת מוס פיסטוק

1. ממיסים את הג'לטין במים בהתאם להוראות היצרן.
2. מרתיחים את השמנת המתוקה והסוכר ויוצקים מעל תערובת השוקולד ומחית הפיסטוק.
3. ממיסים את הג'לטין לפי הוראות היצרן ומערבבים לתוך התערובת. מקציפים את יתרת השמנת ומקפלים בשלבים לתוך תערובת השוקולד.

### אופן הכנת קרם מסקרפונה

1. לילה לפני מרתיחים בקערה את השמנת המתוקה ויוצקים על השוקולד הלבן, מערבבים היטב ומקררים לילה במקרר.
2. למחרת מקציפים את התערובת עם המסקרפונה והפודינג עד לקבלת קרם סמיך.

### אופן הרכבת העוגה

1. במסגרת 24\*24 מרכיבים שתי קומות של העוגה וקרם במסגרת.
2. מתחילים בסידור של הביסקוויט ז'קונט המצופה בקולי תות פטל בתחתית, מוזגים מעל כמחצית ממוס הפיסטוק, מניחים את השכבה השניה של הביסקוויט ז'קונט המצופה ואת שארית המוס. מקפאים.
3. לפני הגשה, מקציפים את קרם המסקרפונה לקצף יציב ובעזרת שק זילוף וצנטר חלק מזלפים טיפות על גבי העוגה, מפזרים את הפטל המיובש והפיסטוק.