

## פס בייגלה מלוח / עדי קלינגהופר

כל כך 2021. שכבות ביסקוויט בייגלה מלוח עם טופי קרמל וציפוי חמאת בוטנים.



### מרכיבים לקישוט

50 גרם שוקולד לבן  
15 יחידות בייגלה יפים

### מרכיבים לקרם מסקרפונה

500 מ"ל שמנת מתוקה  
250 גרם גבינת מסקרפונה  
30 גרם פודינג וניל  
100 גרם קרמל

### מרכיבים לציפוי

60 מ"ל שמנת מתוקה  
חמה  
50 גרם שוקולד לבן  
50 גרם חמאת בוטנים

### מרכיבים לביסקוויט בייגלה דק

80 גרם פודינג וניל  
5 ביצים מופרדות  
100 גרם סוכר  
100 גרם בייגלה כשר  
לפסח טחון דק

### מרכיבים לטופי קרמל

160 מ"ל שמנת מתוקה  
200 גרם סוכר  
30 גרם גלוקוזה  
160 גרם חמאה

### אופן הכנת ביסקוויט הבייגלה

1. בקערת מיקסר מקציפים את החלבון עם הסוכר, לאחר קבלת קצף יציב, מורידים מעט ממהירות המיקסר ומוסיפים לערבוב קצר את החלמונים. מקפלים בעזרת מרית את היבשים.
2. משטחים על נייר אפייה ואופים כ-25 דקות בתנור שחומם מראש ל-150 מעלות.
3. יש צורך ב-2 רולדות 24\*24

### אופן הכנת הקרמל

1. מניחים סוכר וגלוקוזה בסיר על אש נמוכה, מבשלים עד לקבלת גוון קרמל, מוסיפים בזהירות את השמנת החמה ומערבבים עד הטמעה מלאה ולקבלת רוטב חלק. מסירים מהאש.
2. מוסיפים את החמאה ומערבבים היטב עד הטמעה מלאה, מקררים.

### אופן הכנת הציפוי

1. מרתיחים את השמנת ויוצקים על השוקולד וחמאת הבוטנים.
2. מערבבים עד לקבלת ציפוי אחיד. שומרים חם (אפשר על בן מארי).

### אופן הרכבת הפס

1. מקציפים את כל המרכיבים לקרם המסקרפונה.
2. מניחים את ביסקוויט הבייגלה בתחתית המסגרת, מורחים שכבת טופי קרמל דקה.
3. מורחים מחצית מהקרם על הביסקוויט.
4. מניחים את הביסקוויט השני, מורחים עליו טופי קרמל ומעל את יתרת הקרם (שומרים מעט קרם לקישוט) ומקררים.
5. מורחים שכבת ציפוי אחידה על העוגה ומקררים היטב.
6. מחלצים מהמסגרת וחותכים ל-3 פסים שווים.

### קישוט העוגה:

1. ממיסים שוקולד לבן וטובלים את הבייגלה בשוקולד.
2. מקשטים כל פס עם זילופי קרם מסקרפונה ובייגלה מצופים.