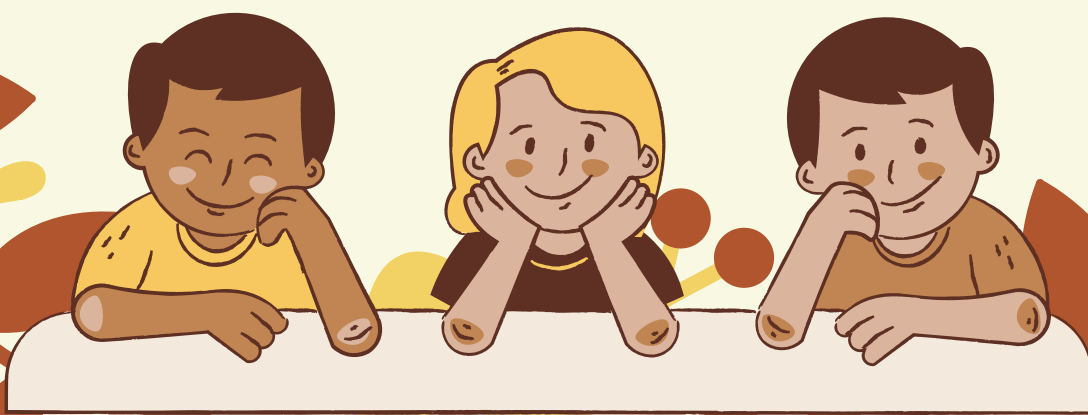




# ספר המתכונים לכבוד חג השבועות של פסגת זאב



מקומונת הצופים ותושבי השכונה



# קדה

## לעילוי נשמתה של צפורה יששכרוף

מצרכים:

1 ק"ג קמח

1 כפית שמרים

1 כפית מלח

3 כוסות מים פושרים

1 חבילת מרגרינה

למילוי:

ק"ג גבינת חמד 1.5

ק"ג גבינה צפתית 0.25

אופן הכנה:

ללוש את כל המצרכים לבצק ולחלק ל-4 חלקים. את המילוי נערבב במחבת טלפון. למרוח כל עלה עם מרגרינה ולהכניס את המילוי. לקפל כמו בצק עלים. להשאיר לילה בפריזר ולמחרת לחלק כל מלבן ל-5 חתיכות.

# עוגת גבינה משובחת

בצק:

1.5 כוסות בישקוטים טחונים

2 כפות מרגרינה

2 כפות סוכר

מילוי:

8 ביצים מופרדות

1.5 כוסות סוכר

קורט מלח

2 שמנת לבישול

4 חבילות גבינה 5%

תמצית וניל

2 כפות קורנפלור

2 כפות קמח לבן

אופן הכנה:

לערבב את כל מצרכי הבצק לרדד את הצר לשולי התבנית ולאפות עד להזהבה. בקערה נפרדת לערבב את כל מצרכי המילוי ולשפוך לתוך התבנית מעל הבצק. לאפות עד לשהמילוי יציב.

# עוגת גבינה אוכמניות

שלב א':

4 ביצים

4 כפות קמח לבן

0.5 כוס סוכר

1 כפית תמצית וניל

להקציף את החלבונים ואת חצי מכמות הסוכר. בקערה נפרדת להקציף את שאר המצרכים. ולאפות 30 דקות. להרטיב את העוגה במעט חלב.

שלב ב':

2 חבילות גבינה 5%

2 סוכר וניל

0.5 כוס סוכר

חצי חבילת איסטנס פודינג וניל.

לערבב הכל ולמרוח על העוגה.

שלב ג':

2 חבילות שמנת מתוקה

2 כפות איסטנס פודינג וניל

3 כפות סוכר

להקציף ולהוסיף מעל שלב ב' ובסוף למרוח מחית אוכמניות.

# עוגיות שוקולד צ'יפס

חימום תנור מראש טורבו 170

200 גרם חמאה מומסת

חצי כוס סוכר לבן

חצי כוס סוכר חום

כפית תמצית וניל

מערבבים למסה אחידה

מוסיפים ביצה

מערבבים

2 וחצי כוסות חד פעמי קמח

חצי כפית סודה לשתייה

כפית אבקת אפייה

חצי כפית מלח

מוסיפים שוקולדים

(אפשר לשים קצת במקרר)

10 דקות בתנור

# פשטידת ברוקולי

מצרכים:

3 כפות קמח

3 כפות מיונז

1 בצל מגורד

1 גבינה לבנה

1 שמנת

1 שמנת מתוקה

חופן גבינה צהובה מגורדת

2 ביצים

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן הכנה:

לערבב הכל להוסיף את הברוקולי ולתנור.

מוכן שמשחים בצדדים.

# לביבות ספגטי עם גבינה

מצרכים:

חצי חבילת ספגטי

2 ביצים

200 גרם גבינת גאודה מגורדת

חצי כפית פלפל שחור גרוס

חצי כפית מלח

רבע כוס שמן קנולה לטיגון.

אופן הכנה:

מבשלים את הפסטה, כשהפסטה מוכנה מסננים ומקררים, מוסיפים את הביצה, הגבינה, המלח והפלפל השחור ומערבבים הכל יחד. מחממים מחבת על אש, שופכים שמן על המחבת כשהשמן חם, מגלגלים עם כף ומזלג לביבות ספגטי ומניחים על המחבת. מטגנים מספר דקות בשני הצדדים. מוציאים מהמחבת ומניחים על נייר סופג. ניתן לאפות בתנור לתנור שחומם מראש ל200 מעלות.

מכניסים את הלביבות ואופים כרבע שעה.

# בצק עלים עם תרד וגבינה

1 חבילת בצק עלים שימרית

100 גרם גבינה מלוחה

1 כוס תרד קצוץ מבושל

1 ביצה

למריחה

1 ביצה טרופה

מערבבים בקערה את המלית: תרד, גבינה וביצה למלית אחידה. ניתן להשתמש בתרד קפוא. כדי שהבצק יהיה חלק, מרדדים על נייר האפייה איתו הוא מגיע. חוצים את הבצק באמצע וחותכים לרוחב עוד שלושה פסים, כך שיש לנו 8 ריבועי בצק. בכל ריבוע אנחנו מסמנים ריבוע פנימי. ממלאים את הריבוע הפנימי עם מלית התרד אחרי שהריבועים מלאים במלית, מורחים מסביב למלית על הבצק ביצה טרופה, מעבירים את הבורקס עם נייר האפייה לתבנית אפייה לתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות מכניסים את התבנית אופים כ-25-20 עד שהבצק משחים.



# פשטידת תפוחי אדמה וגבינות

5 תפוחי אדמה חתוכים לפרוסות דקות

1 שמנת מתוקה – 250 מל'

150 גרם גבינה מלוחה

150 גרם גבינה צהובה מגורדת

2 ביצים

חצי כוס חלב

מעט מלח

כפית פלפל שחור גרוס

2 כפות שמן זית

מקלפים את תפוחי האדמה, שוטפים ופורסים לפרוסות ממש דקות שמים בקערה ומוסיפים את כל המצרכים מגרדים את הגבינות, מוסיפים לקערה, יוצקים את השמנת והחלב, מוסיפים את הביצים וכשזה מגיע לתבלינים בזהירות עם המלח כי הגבינה מלוחה, פלפל שחור מאד יוסיף לפשטידה. ממליצה לטעום לפני האפייה ואם צריך משפרים טעמים. מורחים את תבנית האפייה במעט שמן מסדרים את תפוחי האדמה בתבנית עם הבלילה. לתנור שחומם מראש ל – 180 מעלות מכניסים את הפשטידה ואופים כארבעים דקות מוציאים, מקררים או מגישים לשולחן חם.

# גביניות

- 1 חבילה בצק פיצה של שימרית
- 250 גרם גבינה קשה כמו טובורוג/כנען/טיב טעם
- רבע כוס אינסטנט פודינג וניל
- 1 שקית סוכר וניל
- חצי כוס סוכר
- 1 ביצה
- כוס דובדבנים משומרים
- כוס סירופ סוכר
- חומרים לסירופ סוכר
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים
- 1 כפית לימון סחוט
- 1 שקית סוכר וניל

מערבבים בקערה את הגבינה עם הסוכר, סוכר וניל, אינסטנט פודינג וביצה לתערובת אחידה, פותחים את הבצק ומרדדים לבצק דק, חותכים את הבצק לחצי ולרוחב עוד שלושה פסים בסה"כ יש לנו 12 ריבועים, כל ריבוע ממלאים בכף מתערובת הגבינה אחרי שמילאנו את כל הבצק מוסיפים לכל ריבוע דובדבנים כל ריבוע מקפלים מארבעת הפינות ויוצרים גבינית מושלמת ככה סוגרים את כל הגביניות. לתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות מכניסים את התבנית אופים כעשרים דקות עד שהבצק משחים בינתיים בזמן שהתבנית בתנור מכינים את הסירופ סוכר שמים בסיר על האש את כל המצרכים, מביאים לרתיחה אחרי שהכל רתח, מנמיכים את האש ומבשלים עוד כחמש עד עשר דקות, מכבים את האש כשהגביניות יוצאות מהתנור, מורחים אותן בסירופ סוכר ונותנים להן לנוח.

# עוגת גיבנה וקארד לימון

100 גרם חמאה

חצי כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

100 גרם שקדים טחונים

דק

2 חלמונים

1 כוס קמח תופח

שכבת קארד לימון:

1 קליפת לימון מגורדת

חצי כוס סוכר

חצי כוס מיץ לימון סחוט

30 גרם חמאה

חצי כוס שמנת מתוקה

3 חלמונים

1 ביצה

שכבת הגבינה:

100 גרם חמאה

1 כוס סוכר

3 ביצים

250 גרם גבינה מסקרפונה

250 גרם גבינה 5%

250 גרם שמנת חמוצה

1 שקית אינסטנט פודינג

וניל

שכבת קצפת:

250 גרם שמנת מתוקה

3 כפיות סוכר

# עוגת גבינה וקארד לימון

## המשך:

שמים את כל חומרי הבצק בקערת מיקסר ומערבבים הכל ביחד עד שהבצק נהפך לעיסה אחידה. משמנים תבנית אפייה ומצפים את התבנית ואת הצדדים בנייר אפייה.

מכניסים את התבנית למקרר עם הבצק ומכינים את המלית, את החמאה החלמונים, הסוכר והוניל לשים במקסר ולהקציף עד קבלת קצף אורירי ותפוח. מוסיפים את הגבינה והשמנת החמוצה ומערבבים הכל ביחד במהירות איטית מוסיפים את האינטסנט פודינג וניל לתערובת ומערבבים על לקבלת עיסה אחידה, מוציאים את העוגה עם הבצק מהמקרר יוצקים את הבלילה על תחתית העוגה ומכניסים לאפייה בתנור, מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, מכניסים את העוגה, אופים עשר דקות ומנמיכים את האש ל-160 מעלות אופים כארבעים דקות עד שהעוגה תופחת, סוגרים את התנור ומשאירים את העוגה עוד כחצי שעה בתנור. מוציאים, מקררים ומעבירים למקרר לקירור לפחות 4-5 שעות.

מכינים את קארד הלימון, במעבד מזון טוחנים את קליפת הלימון עם הסוכר עד לקבלת אבקה דקה. בסיר קטן שמים את הסוכר והלימון, מוסיפים חמאה ומיץ הלימון ומבשלים עד שהכל נמס והופך לנוזל. מערבבים את החלמונים, ביצה ושמנת מתוקה לעיסה אחידה, מנמיכים את האש, כשהסוכר נמס ויש לנו בלילה, מוסיפים את החלמונים והשמנת ומערבבים מערבבים מהר, מערבבים הכל ביחד עד שהפודינג מסמך, מורידים מהאש ממשיכים לערבב עד שאין גושים, מעבירים לקערה ומכניסים לקירור במקרר. ביום ההגשה - מקציפים שמנת מתוקה עם הסוכר, מקשטים את העוגה מסביב עם שכבת קצפת ובאמצע יוצקים את הקארד לימון, מכניסים למקרר ונותנים לעוגה להתקרר עוד בשעה שעתיים עד ההגשה.

# פילו עם מלבי

סירופ סוכר:  
1 כוס סוכר  
1 כוס מים  
כפית מיץ לימון סחוט  
חצי מקל וניל

1 חבילת עלי פילו מופשר  
100 גרם חמאה מומסת  
למילוי  
3 כוסות חלב  
חצי כוס סוכר  
1 מקל וניל  
5 כפות קורנפלור+1 כוס חלב – מעורבב ביחד

שמים סיר על האש, יוצקים פנימה 3 כוסות חלב עם סוכר ומקל ווניל ומבשלים. מערבבים בכוס נפרדת 5 כפות קורנפלור ומוסיפים לסיר עם החלב ומערבבים כל הזמן, עד קבלת מלבי סמיך. להוריד מהאש, להוציא את מקל הוניל ולשים בצד.

פותחים את עלי הפילו.

מורחים בתבנית עלי פילו בחמאה מומסת ומשטחים בתבנית. להניח ארבעה עלי פילו כל אחד מהם מרוח בחמאה אחד על גבי השני.

לצקת את המלבי על עלי הפילו.

למרוח עלה פילו נוסף בחמאה ולכסות את המלבי.

להוסיף עוד שני עלים מרוחים בחמאה ולהניח על העלה העליון. לחתוך את עלי הפילו לריבועים.

בתנור שחומם מראש ל - 180 מעלות להכניס את המאפה כחצי שעה עד שמשחים.

להוציא מהתנור ולשפוך עליו את הסירופ הקר.

# עוגת גבינה במיקרו

## 3 דקות

1 חבילה גבינה לבנה – 250 גרם

1 ביצה

2 כפות אבקת סוכר

1 שקית סוכר וניל

2 כפות אינסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

שמים בקערה את הגבינה, מוסיפים סוכר וניל, אבקת סוכר ומערבבים.

מוסיפים את הביצה ומערבבים.

מוסיפים את אבקת האינסטנט פודינג ומערבבים הכל ביחד.

מסדרים כוסיות מעבירים מהבלילה לכוסיות.

מכניסים למיקרו לשלוש דקות והופ! מוכן

מפזרים מעל אבקת סוכר ויש לכם עוגה נהדרת.

# עוגת גבינה אפויה

## בציפוי מרנג

שכבת הבצק

100 גרם נטורינה

חצי כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

50 גרם שקדים טחונים

2 חלמונים

1 כוס קמח תופח

שכבת הגבינה

100 גרם חמאה

1 כוס סוכר

3 ביצים

2 חלמונים

500 גרם גבינה לבנה 5%

250 גרם שמנת חמוצה

2 כפות קורנפלור

רבע כוס חלב

1 שקית אינסטנט פודינג וניל

שכבת המרנג

4 חלבונים

1 כוס סוכר

# המשך:

שלב ראשון – מכינים את הבצק:

שמים את כל חומרי הבצק בקערת מיקסר ומערבבים הכל ביחד עד שהבצק נהפך לעיסה אחידה.

הבצק רך ונעים. משמנים תבנית אפייה ומצפים את התבנית ואת הצדדים בנייר אפייה

מכניסים את התבנית למקרר עם הבצק.

הכנת המלית:

את החמאה החלמונים, הסוכר והוניל לשים במקסר ולהקציף עד קבלת קצף אורירי ותפוח.

בקערה נפרדת לערבב את הגבינות ביחד, את הקורנפלור להמיס בחלב ולהוסיף לתערובת הגבינות. להוסיף את תערובת הגבינות למקסר ולערבב הכל ביחד, להוציא את התבנית עם הבצק מהמקרר ולצקת את הגבינות על הבצק. לתנור שחומם מראש – בחימום למעלה ולמטה – לא טורבו – בחום של 180 מעלות, מכניסים את העוגה

אחרי עשר דקות להוריד את החום ל – 160 לעוד כשלושים-ארבעים דקות עד שהעוגה משחימה מעט למעלה להשאיר את התנור דולק ולהוציא את העוגה.

הכנת שכבת המרנג:

מקציפים את ארבעת החלבונים הנותרים עם הסוכר לקצף חזק ויציב, מעבירים את קצף הביצים על העוגה. כל פעם כף או בשקית זילוף. מחזירים לתנור לעוד כ-15 דקות.

מוציאים מהתנור, לא נוגעים בעוגה, מקררים אותה ואחרי זה מכניסים למקרר לפחות לחמש או שש שעות

אני יודעת שזה נורא קשה אבל רק ככה הטעמים בעוגה יהיו מושלמים!  
אחרי שהעוגה ישנה היטב במקרר מוציאים אותה ומתחילים לחגוג.



# פשטידת פטריות ובצל

(תבנית בקוטר 26 ס"מ)

שמן זית

4 בצלים בינוניים, קלופים ופרוסים דק

כ־12 יחידות (450 גרם) פטריות פורטובלו בינוניות, פרוסות

לפרוסות ברוחב 8 מ"מ

4 ביצים גדולות

1/2-1/3 כפית מלח

פלפל שחור, גרוס

1/2 קופסה (125 גרם) גבינת פטה 5% שומן, מפוררת

מחממים 2-3 כפות שמן זית בסיר רחב או במחבת עמוקה על להבה גבוהה. מוסיפים את הבצל ומטגנים כדקה. מנמיכים את הלהבה לבינונית ומטגנים עוד 4-5 דקות, עד שהבצל מתרכך ומזהיב היטב. מעבירים למסננת דקה ומניחים לכ־10 דקות, להגרת השמן. מחממים באותה מחבת עוד שלוש כפות שמן זית. מוסיפים את הפטריות ומטגנים עד שהן מתרככות ומשחימות. אם צריך, מוסיפים עוד שמן זית. מעבירים למסננת נפרדת ומניחים לכ־10 דקות. מחממים את התנור ל־175 מעלות בתוכנית טורבו ומשמנים את התבנית במעט שמן זית. טורפים בקערה את הביצים עם מלח ופלפל שחור. מוסיפים את הבצל והפטריות ואת גבינת הפטה ומערבבים. יוצקים לתבנית, מיישרים ומהדקים היטב. אופים 25-30 דקות, עד שהפשטידה יציבה ושחומה. מוציאים, מצננים 5-10 דקות ומגישים.

**בתאבון:**

**חג שמח לכל תושבי פסגת**

**זאב!**

**מקווים שיצא לכם טעים**

**תשלחו תמונות:**

**הילה - 0544450190**

