

# מתכוני טבעת הג'ל



## תוכן - מתכוני טבעת הג'ל

3	מוס אבוקדו
3	מוס טונה
3	מוס סלמון, או טונה
4	עוגת גבינה ושוקולד ללא אפיה
4	עוגת גבינה ללא אפיה
5	עוגת גבינה קרה עם תות שדה, ללא אפיה
5	עוגת שרלוט

## מוס אבוקדו

### מצרכים

אבוקדו בשל, 600 גרם  
חצי כוס מרק עוף  
רבע כוס מיץ לימון  
כף בצל קצוץ (אם רוצים)  
טיפת טבסקו (אם רוצים)  
4 כפות מיונז  
קצת מלח, פלפל  
14 גרם ג'לטין

### אופן ההכנה

לשים כל החומרים בבלנדר ולערבב עד לעיסה חלקה. לערבב בנפרד 14 גרם ג'לטין, רבע כוס מים קרים ו- רבע כוס מים רותחים. להוסיף תמיסת הג'לטין לבלנדר ל- 2 דקות נוספות ולמזוג מיד לטבעת הג'לי.

\* \* \*

## מוס טונה

### מצרכים

2 קופסאות טונה בשמן  
1 שמנת חמוצה  
4 כפות מיונז  
2 כפות קטשופ  
שליש כוס מיץ לימון  
בצל קטן מגורד  
כפית מלח, כפית פלפל  
14 גרם ג'לטין

### אופן ההכנה

לשים כל החומרים בבלנדר ולערבב עד לעיסה חלקה. לערבב בנפרד 14 גרם ג'לטין, רבע כוס מי ברז ו- רבע כוס מים רותחים. להוסיף תמיסת הג'לטין לבלנדר ל- 2 דקות נוספות ולמזוג מיד לטבעת הג'לי.

\* \* \*

## מוס סלמון, או טונה

### מצרכים

600 גרם סלמון משומר (3 קופסאות)  
3 כפות מיונז  
2 כפות קטשופ  
10 עלי בזיליקום טרי, או אורגנו (אפשר גם יבש)  
2 ביצים קשות  
2 תפוחי אדמה בינוניים  
חצי כפית מלח, פלפל שחור  
1 כף חרדל דיז'ון  
1 שקית ג'לטין (14 גרם)  
70 מ"ל מים פושרים מאד.

### אופן ההכנה

לסנן הדג מהנוזלים, להוציא העצמות. לקלף תפוחי האדמה עם ה- קולפן, להכניס ל- מיקרו פלוס עם 200 מ"ל מים. לסגור. לבשל במיקרוגל 10 דקות בעצמה מירבית, להוציא, לסנן ולמעוך לפירה. לערבב הג'לטין עם המים הפושרים. להעביר המוצרים (למעט הג'לטין) לפי הסדר ל- שף המהיר ולקצוץ דק. להחליף למערבל להוסיף הג'לטין המוכן, לערבב היטב ולהעביר ל- טבעת הג'ל או ל- סיליקון פלא ולאחסן במקרר למספר שעות.

\* \* \*

## עוגת גבינה ושוקולד ללא אפיה

### מצרכים

- 1 שקית (14 גרם) ג'לטין טבעי
- חצי כוס מים
- 1 מיכל שמנת לקצפת
- 200 גרם שוקולד מריר
- 500 גרם גבינת שמנת ללא מלח
- 200 גרם אבקת סוכר
- 2 כפות ברנדי, רום, ליקר תפוזים, קפה, שוקולד, שקדים, וודקה (משקה לפי הטעם)

### אופן ההכנה

מפזרים הג'לטין על פני המים. יוצקים לתוך כד מיקרו פלוס השמנת ומוסיפים הג'לטין. מכסים ומחממים במיקרוגל כ- 2 דקות עד שהשמנת מתחממת והג'לטין נמס בה. מוסיפים השוקולד וממיסים יחד במיקרוגל עוד כ- 2 דקות. מצננים לגמרי. מקציפים הגבינה עם אבקת הסוכר במערבלית. מוסיפים רוטב השוקולד והברנדי - מאחדים למוס אוורירי. יוצקים לתבנית הג'לי ומחליקים בחלקה העליון. מקררים כ- 6 שעות עד שהעוגה מתמצקת. הופכים לצלחת הגשה גדולה. אם רוצים, מגישים עם רוטב שוקולד או פירות.

\* \* \*

## עוגת גבינה ללא אפיה

### מצרכים

- 250 גרם גבינה 9% או 5%
- 150 מ"ל סוכר + 2 כפות סוכר
- 200 גרם בישקוטים
- 250 גרם תותים (אפשר גם קוקטייל פירות מקופסה או אננס חתוך מקופסה)
- 1 שמנת מתוקה
- 4 כפות אינסטנט פודינג וניל
- חלב

### אופן ההכנה

מקציפים השמנת המתוקה עם 2 כפות סוכר. מערבבים הגבינה עם 150 גרם סוכר. מאחדים שתי התערובות לתערובת אחידה בעזרת מרית סיליקון. משמנים טבעת הג'ל. טובלים הבישקוטים בחלב ומסדרים בשקעים של טבעת הג'ל. מסדרים בשכבות תותים ומעל תערובת הגבינה והשמנת ומעל בישקוטים טובלים בחלב, עד לסיום גובה התבנית. סוגרים במכסה ומשהים במקרר לחצי שעה. משחררים העוגה על ידי פתיחה וסגירה של המכסה כ- 10 פעמים.

\* \* \*

## עוגת גבינה קרה עם תות שדה, ללא אפיה

### מצרכים

- 500 גרם גבינה לבנה
- 1 שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב
- 1 חבילה פודינג אינסטנט וניל
- 1 חבילה בישקוטים
- 1 חבילה ג'לי תות שדה
- 1 כוס תות שדה טרי, חתוך לקוביות

### אופן ההכנה

להכין הג'לי לפי הוראות היצרן ולצקת ל- טבעת הג'ל ומיד (לפני שהג'לי נקרש) להכניס פנימה התותים החתוכים. לסדר הבישקוטים סביב טבעת הג'לי בצורת גדר. להכניס טבעת הג'לי למקרר, ללא כסוי, למשך שעה. בינתיים, יש להקציף ב- ספדי שף השמנת המתוקה, כוס החלב ופודינג האינסטנט. לאחר ההקצפה, להוסיף בתנועות קיפול באמצעות מרית הסיליקון הגבינה הלבנה ולצקת על הג'לי הקרוש שב- טבעת הג'ל. לקפל הבישקוטים מעל הקרם ולרפד בבישקוטים נוספים עד לכסוי מלא של הקרם. לכסות טבעת הג'ל עם המכסה ולהכניס למקרר לפחות למשך לילה אחד.

להגשה: יש לפתוח מכסה טבעת הג'ל ולהניח העוגה בצלחת אקסקלוסיבית 2 ליטר. לאחסון במקרר ניתן לכסות העוגה בקערה אקסקלוסיבית 3.5 ליטר.

\* \* \*

## עוגת שרלוט

### מצרכים

- 1 חבילה בישקוטים
- כוס מיץ תפוזים עם יין לבן או רום

- למוס: 100 גרם מרגרינה רכה או חמאה רכה
- 3 חלמונים
- מעט קליפת תפוז מגוררת
- 3 חלבונים שהוקצפו עם קורט מלח
- 200 גרם שוקולד מריר + 30 מ"ל מים

### אופן ההכנה

לשמן טבעת הג'ל, להרטיב הבישקוטים במיץ, ולסדר אותם בדפנות. להמיס השוקולד ב- מיקרו פלוס 1 דקה עם 30 מ"ל מים. להוסיף המרגרינה הרכה ולערבב. ב- מערבליית 3 ליטר יש לערבב כל החומרים, פרט לחלבונים. חלמונים יש להוסיף אחד אחד. להקציף החלבונים ב- ערבב ושמור ולקפל בעדינות לתוך התערובת הנ"ל. למזוג ל- טבעת הג'ל המוס, לסגור ולקרר שעתים. לשחרר. ניתן לגוון עם שכבת קצפת ואגסים אפויים חתוכים לחתיכות.

\* \* \*