

# bamix®

המולטי מיקסר הידני הטוב בעולם

# במיקס

החתנה האולטמאט  
לבישול אושלים

17,000  
סל"ד

מולטי עוצמה  
במינימום מאמץ

10

מולטי אחריות  
לעשר שנים



תוצרת שוויץ  
משנת 1957



מולטי שימושים  
ואפשרויות

## מוס שכבות שוקולד וקפה עם פרורי ביסקויטים שוקולד ואגוזים

### החומרים למוס השוקולד:

200-250 גרם שוקולד מריר

50 גרם מחמאה

1/4 קצפת צמחית

1 כף תמצית רום

4 חלמונים

4 כפות סוכר

4 חלבונים לשכבת הקפה:

1 קצפת צמחית

1 אינסטנט פודינג בטעם וניל

1 כוס מים

3 כפות סוכר

1 סוכר וניל

3 כפות קפה

1 כף קקאו

### לשכבת הפרורים:

100 גרם שוקולד מריר קצוצים דק

100 גרם אגוזי מלך קצוצים דק

100 גרם ביסקויטים קצוצים דק

### הכנה מוס השוקולד:

ממיסים את השוקולד באדים מוסיפים את

המחמאה ובוחשים. מוסיפים את הקצפת

תוך בחישה ולבוסף מוסיפים את הרום.

מסירים מהאש מוסיפים את החלמונים

זה אחר זה תוך בחישה. מוסיפים 2  
כפות סוכר מערבבים ומניחים לתערובת  
להצטנן מעט.

מקציפים את החלבונים עם 2 כפות  
סוכר מקפלים 1/3 מהקצפת לתערובת  
השוקולד מערבבים. מוסיפים אח"כ  
בהירות את שאר הקצף אל התערובת עד  
שהתערובת אחידה לגמריא.

### הכנת שכבת הקפה:

מקציפים את הקצפת הצמחית המים  
והאינסטנט לקציפה חלקה. מוסיפים את  
הסוכר ווניל, קפה וקקאו. מקציפים עוד  
שניה ומוכן.

2. מכינים את התערובת המרוסקת של  
השוקולד, אגוזים וביסקויטים. ומניחים  
בצד.

### הרכבת שכבות המוס:

שימי בקרקעית כלי הגשה מתערובת  
הפרורים.

מעליה צקי את מוס השוקולד.

ומעליה את שכבת הקפה.

ולמעלה קשטי סביב בשושי קצפת לבנה  
ובמרכז פזרי את הנותר מפרורי השוקולד  
אגוזים וביסקויטים.





## טארט אישי במילוי חזה עוף פטריות וזיתים ברוטב בשמל

שהבצק נאפה אך לא מזהיב.  
הכנת המלית:

חולטים במים רותחים את רצועות העוף עד שהן מלבינות מוציאים אותם לקערה בעזרת כף מחוררת. קוצצים את הבצל ומטגנים להזהבה. מוסיפים את הפטריות המסוננות ומטגנים במשך דקותיים. מוסיפים את הבשר החלוט מערבבים מתבלים ומשאירים עוד דקותיים על הלהבה. סוגרים את הלהבה מוסיפים פנימה את הזיתים והפטרותזיליה.

**הכנת רוטב הבשמל:**

1. ממיסים מרגרינה, מוסיפים קמח ומטגנים יחד כדקה. מוסיפים בהדרגה את המרק ומבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד עד לקבלת בלילה חלקה וסמיכה מעט.  
2. סוגרים את האש, מצננים, מוסיפים פנימה את 2 הביצים הטרופות לקבלת עיסה חלקה וסמיכה מעט. מערבבים את המלית ברוטב הבשמל.  
3. ממלאים את הטארטלטים ומכניסים שנית לתנור עד להזהבת הבצק.

**החומרים לבצק:**

כוס וחצי קמח  
125 גרם מרגרינה  
1 ביצה  
1/4 כפית מלח

**החומרים למלית:**

500 גרם חזה עוף חתוך לרצועות  
2 בצלים  
1 קופסת פטריות משומרות מסוננות  
1/2 כוס זיתים שחורים  
1/3 כוס פטרותזיליה קצוצה  
1 כפית פפריקה  
1/2 כפית מלח  
1/2 כפית פלפל שחור גרוס

**החומרים לרוטב בשמל:**

25 גרם מרגרינה  
2 כפות קמח  
1 כוס מרק צח  
1-2 ביצים

**הכנה הבצק:** 1. לשים בצק חלש וגמיש מכל מצרכי הבצק. עוטפים בניליון נצמד ומשהים במקרר כשעתיים.  
2. מרדדים את הבצק לעלה דק ומרפדים תבניות אישיות בבצק.  
3. אופים בחום בננוי 180 מע"צ עד

