**לגנאש** -

100 גר’ שוקולד מריר

100 מ"ל שמנת מתוקה

**למוס** -

1/2 מיכל (125 גר’) גבינת שמנת 30%

1/2 כוס (140 גר’) חמאת בוטנים

1 כפית תמצית וניל

1/4 כוס (50 גר’) סוכר חום בהיר

מיכל (250 מ"ל) שמנת מתוקה

**לעיטור** (לא חובה)

חטיף שוקולד וחמאת בוטנים קצוץ גס (אפשר להמיר בשוקולד צ’יפס מריר או בטעם חמאת בוטנים)

**להכנת הגנאש** -

בקערה חסינת חום מניחים את השוקולד. בסיר קטן מביאים לרתיחה את השמנת המתוקה. מסירים מהאש ומיד יוצקים על גבי השוקולד. מניחים לדקה, ולאחר מכן מערבבים היטב עד להמסה מלאה של השוקולד. מצננים לטמפ’ החדר.

**להכנת המוס** -

בקערת המיקסר מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. מעבירים לקערה אחרת. בקערת המיקסר (אין צורך לשטוף) עם וו גיטרה מערבלים את הגבינה, חמאת בוטנים, תמצית וניל וסוכר. מוודאים שהתערובת אחידה, ובמידת הצורך נעזרים במרית כדי לגרד את תחתית הקערה. מקפלים כ – 1/3 מכמות הקצפת לתערובת חמאת הבוטנים ולאחר מכן מקפלים בעדינות את יתר הקצפת עד לקבל מוס אחיד.

מסדרים את המוס והשוקולד בשכבות בכוסות או בכלים (מומלץ ביחס של 3-4 כפיות מהמוס על כל כפית מהגנאש). מעטרים בשברי חטיף השוקולד ומצננים במקרר. הקינוח נשמר כשהוא עטוף היטב בקירור עוד יומיים נוספים.

**מוס ריבת חלב**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| איך מכינים מוס ריבת חלב - מרכיבים ואופן הכנה | |  |  | | --- | --- | |  |  | |

|  |
| --- |
| **מרכיבים:** |
| • 4 חלבונים  • 1 כף אבקת סוכר  • 2 כוסות שמנת מתוקה קרה  • 1 כף ברנדי או רום  • 1 כוס ריבת חלב (דולסה דה לצ'ה)  • 1 חבילת שוקולד מגוררת עם קולפן ירקות |
| **אופן ההכנה:** |
| • מקציפים את החלבונים בקערה.  • כשהקצף מתחיל להתקשות מוסיפים אבקת סוכר ומקציפים עד שהקצף קשה.  • שמים את הקצף במקרר ומתחילים להקציף את השמנת המתוקה.  • יש לוודא שהשמנת קרה מאוד לפני ההקצפה.  • כשהשמנת מתחילה להתקשות מוסיפים כף ברנדי או רום.  • ממשיכים לערבל עד שהשמנת כמעט קשה ומוסיפים כוס ריבת חלב.  • ממשיכים לערבל עד שהשמנת והריבה יציבים.  • מקפלים פנימה בעדינות את קצף הביצים.  • מסדרים את המוס בתוך קעריות יפות ומצפים כול קערה בניילון נצמד.  • מכניסים את הקעריות למקרר לשעתיים.  • לפני ההגשה בוזקים מעל את פתיתי השוקולד.  • בתאבון. |
| **הערות:** |
| קינוח מוס אוורירי, קל מאוד להכנה בטעם ריבת חלב וברנדי ובציפוי פירורי שוקולד. |