

מתחם טחנת הקמח



עוגת קונקורד טבעונית/ דניאל וגנר

עוגה בקוטר 18-20

חומרים :

לתחתית:

100 גרם שוקולד

40 גרם מחית לוז / שקדיה

70 גרם פצפוצי אורז

למוס:

300 גרם שוקולד מריר

300 גרם קרם קוקוס / שמנת מתוקה טבעונית

40 גרם מחית נוגט / שקדיה

300 גרם קרם קוקוס קר להקצפה (רק החלק הלבן) / 250 גרם שמנת מתוקה טבעונית

למקלות מרנג:

300 גרם אקוופאבה מוכן לשימוש של קמח הארץ

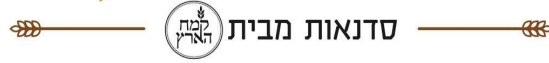
400 גרם סוכר לבן

זסט מיץ לימון

כפית תמצית וניל

לקישוט: תותים ונענע

מתחם טחנת הקמח



אופן ההכנה:

1. תחתית: ממיסים את השוקולד בפולסים במיקרו, מוסיפים את המחית ומערבבים.
2. מוסיפים פצפוצי אורז ומערבבים
3. משטחים ברינג עם שקף
4. לגנאש: מחממים קרם קוקוס / שמנת בסיר עד בעבוע קל. יוצקים על השוקולד, מחכים דקה ומערבבים.
5. מוסיפים מחית נוגט ומערבבים
6. מעבירים למקרר להתייצבות רק עד שהגנאש חוזר לטמפרטורת החדר
7. בינתיים מכינים את הקצפת: מקציפים את החלק הלבן של קרם הקוקוס (אם הוא קשה ולא קרמי אז מוסיפים גם חלק מהמים) / את השמנת עד לקבלת קצפת רכה
8. מעבירים חצי מהקצפת לגנאש ומקפלים עם מטרפה. חוזרים על הפעולה עם שאר הקצפת.
9. שומרים כמה כפות של המוס בצד בשביל הדבקת המרנג בהמשך, ואת השאר מעבירים לרינג ולהתייצבות של לפחות 3 שעות במקפיא (אפשר גם לכמה ימים) -
10. למרנג: מכינים באן מארי - מרתיחים מעט מים בסיר ועליו מניחים קערה עם אקוואפאבה וסוכר. נותנים לאדים להמיס את הסוכר וכשרואים שאין יותר גרגירים של סוכר, מעבירים לקערת ההקצפה, מוסיפים וניל ולימון ומקציפים על מהירות גבוהה.
11. נקציף במשך 10-12 דקות (עדיף עם מיקסר לא ידני) עד שהמרנג ממש יציב ולא זז
12. נזלף פסים של מרנג ונכניס לשעתיים שעות לתנור שחומם מראש על 100 מעלות בתכנית טורבו. אם המרנג דביק בסיום האפייה, תשאירו עוד חצי שעה
13. להרכבה: שוברים את המרנג למקלות בגובה העוגה (אפשר גם לחתוך עם סכין כדי לקבל מקלות מדויקים), מדביקים את המקלות עם המוס שהשארנו בצד (או עם סתם גנאש), מפזרים מקלות גם מלמעלה בצורה מבולגנת ומקשטים עם תותים ונענע