



נוס נואט עם קרמבל אגוזים

זמן אפייה: 20 דקות

זמן הכנה: 30 דקות

כמות: 20 כוסיות



חומרים

קרמבל אגוזים (כוס 200 מ"ל)

100 גר' סוכר חום (3/4 כוס)

125 גר' מרגרינה

250 גר' קמח (1 - 3/4 כוס)

קורט מלח

1 כפית שטוחה אבקת אפיה

2 חלמונים

70 גר' אגוזי מלח טחונים גס (3/4

כוס)

למוס נוגט (גודל כוס 200 מ"ל)

5 חלבונים

90 גר' סוכר (1/2 כוס)

1 קצפת צמחית 250 מ"ל

1 כפית נס קפה

120 גר' מחית נוגט או 120 גר' אבקת

נוגט + 2 כפות שמן

אופן ההכנה

הכנת קרמבל אגוזים

מערבבים את כל רכיבי הקרמבל עם אביזר ערבוב בצורת A או עם וו ליישה או ביד עד לקבלת בצק פירורי ולעצור מסדרים בתבנית אפיה אופים למשך 20 דקות - פותחים את התנור שלוש פעמים במהלך אפייה מערבבים ומפוררים עם מזלג מוציאים מהתנור ומפוררים עם מזלג את כל הגושים משאירים בצד שיתקרר

הכנת מוס נוגט

מקציפים 5 חלבונים על מהירות גבוהה (קערה נקייה ויבשה) למשך 6 דקות מוסיפים את הסוכר בהדרגה תוך כדי הקצפה מעבירים לקערה בצד מקציפים את הקצפת על מהירות גבוהה למשך 4 דקות עד לקבלת קצפת יציבה מנמיכים את המהירות ומוסיפים את הנוגט אם משתמשים באבקת נוגט שמים את האבקה בכוס מוסיפים 2 כפות שמן ומערבבים כך מקבלים מחית נוגט לאחר ערבוב קל עוצרים את ההקצפה מוסיפים את החלבונים המוקצפים לקצפת בהדרגה ומערבבים בקיפולים

הרכבת הכוסיות

בסיס - שמים כפית מלאה מתערובת הפירורים בכוסית מוס - ממלאים את הכוס כמעט עד למעלה במוס עם כפית (פחות נוח עם שקית זילוף כי זה נוזלי) קישוט - מקשטים מלמעלה בפירורים של הבסיס מקפיאים להתייצבות לפחות שעתיים

הערות

רעיונות נוספים לקישוט - לפני ההגשה לשים פקאן קצוץ או לפזר קצת אבקת נוגט בתאבון !!

הירשמן פנינלסטר ותהנו ממתיכונים במיץ