



# פאי אבינה ואנאס נואס

זמן אפייה: 25 דקות

זמן הכנה: 30 דקות

כמות: תבנית עגולה קוטר 26 ס"מ



## חומרים

### בצק

- 150 גרם חמאה או 180 מ"ל שמן קוקוס
- 100 גרם אבקת סוכר
- 1 ביצה
- 2 כוסות קמח (300 גרם)

### מלית

- 4 ביצים
- 1 קופסא גבינה לבנה (250 גרם)
- 1 גבינה טוב טעם של טרה (250 גרם)
- 1\2 כוס סוכר
- 2 כפות קורנפלור

### ציפוי

- 1 חבילה שוקולד חלב (100 גרם)
- 3 כפות אבקת נוגט
- 1\2 כוס שמנת מתוקה

## אופן ההכנה

מחממים תנור על 180 מעלות על מצב אפייה

יש אפשרות לקצר את העבודה על ידי שימוש בבצק פריך מתוק מוכן או פאי מוכן ואז עוקפים על שלב הכנת בסיס הפאי

### הכנת בסיס הפאי

מערבבים את כל רכיבי הבצק במיקסר עם אבזר ערבוב בצורת K או עם וו לישה או ביד עד לקבלת בצק פירורי ממשיכים את הלישה ביד עוד קצת עד שהוא מתגבש לבצק אחיד לא ללוש יותר מידי זה הורס את הפריכות עוטפים את הבצק ומכניסים לקירור לחצי שעה מרדדים את הבצק על נייר אפייה משמנים תבנית פאי עגולה קוטר 26 ס"מ מניחים את הבצק על התבנית מוציאים בעדינות את הנייר אפייה ומצמידים את הבצק יפה לדפנות אחרי שהכול מסודר לוקחים את המערוך ומעבירים על התבנית כך שכל הקצוות המיותרים יחתכו מחוררים את הבצק עם מזלג ומעבירים את התבנית למקפיא לחצי שעה אם ממהרים אפשר לוותר על ההקפאה לאחר ההקפאה לוקחים נייר אפייה פורשים על הפאי ומעליו מניחים חומס לא מבושל כך שיכסה את כל פנים הפאי - החומס נועד לתת משקולת על הבצק כדי שלא יתפח, לאחר האפייה תוכלו לשמור את גרגרי החומס לשימוש חוזר כמשקולת על בצק אופים את הפאי כך במשך 15 דקות לאחר 25 דקות מוצאים את התבנית מהתנור את גרגרי החומס ואת הנייר אפייה וממשיכים לשלב הבא

### הכנת מלית הגבינה

מערבבים את כל רכיבי המלית בקערה לתערובת אחידה ממלאים את הפאי עם המלית מזיזים את התבנית מצד לצד כך המלית תתישר לצורה אחידה על כל הפאי ואופים שוב למשך 20 דקות עד שהתערובת רוטטת במרכז ואפייה בצדדים

### הכנת הציפוי

שמים בכלי שמתאים למקרואג את רכיבי הציפוי וממסים במקרואג בפולסים (כל 15 שניות מוציאים ומערבבים) עד לתערובת חלקה יוצקים את הגנאש על הפאי בזהירות מרימים את התבנית ביד ומטים אותה לצדדים כך שהגנאש יכסה את הפאי בשכבה אחידה (לא לשטח עם כף זה משאיר סימן ולא יוצא חלק)

מקררים את הפאי להתיצבות הגנאש אם מקפאים צריך להוציא מהמקפיא כחצי שעה לפני ההגשה

בתאבון!!

הירשט אטניצלסר ותמונו נתתכוניס בתייפ