

פאי עוגת שוקולד

פאי טעים וקל להכנה, ללא אפיה / אפרת ביתן

מצרכים לעיסת כדורי שוקולד:

250 גרם בסקוויטים
2\1 סוכר
2 כפות קקאו
150 גרם חמאה רכה
120-150 גרם מעדן שוקולד

למוס שוקולד:

100 גרם שוקולד מריר
250 מ"ל שמנת להקצפה
4\1 כוס חלב
כף פודינג שוקולד או וניל

לציפוי גאנש שוקולד (לא חובה):

50 גרם שוקולד
125 מ"ל שמנת מתוקה (חצי חבילה)

לקישוט:

מעט קוקוס לציפוי הכדורים
125 מ"ל שמנת מתוקה (חצי חבילה)
2 כפות פודינג וניל

*תבנית פאי מתפרקת בגודל 22-24 ס"מ



הכנת עיסת הכדורים:

מרסקים את הבסקוויטים לפרורים, **מוסיפים** סוכר, קקאו, חמאה ומעדן ולשים לעיסה אחידה. **משמנים** קלות עם חמאה את התבנית ו**מרפדים** ב-2\3 מהעיסה לשכבה דקה גם לאורך השוליים עד שתבנית הפאי מצופה מכל הכיוונים. מהשליש הנותר, **יוצרים** כדורים קטנים בגודל כדור פינג-פונג, **טובלים** בקוקוס ושומרים בצד.

הכנת המוס:

שוברים את השוקולד לקוביות ושמים אותן בתוך שקית ואת השקית הזו **מכניסים** לתוך שקית נוספת (כדי למנוע חדירת נוזלים) קושרים היטב, **שמים** את השקית בקעריית מים רותחים למשך 10 דקות או עד שהשוקולד נמס. **שמים** בקערת הקצפה את השמנת המתוקה, יוצרים חור בשקית השוקולד ו**מרוקנים** את תכולתה לתוך השמנת, **מערבבים** במהירות עם כף (לא מקציפים) עד שמתקבל קרם חלק, **שמים** את הקערה במקרר ולאחר קירור מוחלט **מקציפים** עם פודינג לקצף במרקם יציב. **מוזגים** את הבליילה לתוך הפאי, **מיישרים** עם מרית ו**מכניסים** למקפיא להתייצבות לכשעתיים.

הכנת הגאנש:

ממיסים את השוקולד (כמו בהכנת המוס) ו**מערבבים** במהירות עם השמנת עד לקבלת מרקם חלק, **שופכים** במרכז הפאי ומטים את התבנית בעדינות לכל הכיוונים כדי שהגאנש יתפשט ויצפה את כל הפאי, **שומרים** במקפיא.

מקשטים:

מקציפים את השמנת עם הפודינג והחלב עד לקבלת קצף יציב, **ממלאים** שקית זילוף עם צנטר כוכב ו**מזלפים** שושני קצפת כמסגרת לפאי, **שומרים** על מרווחים שיתאימו לכדורי השוקולד, **משלבים** כדור שוקולד בכל מרווח ו**שומרים** בקופסא אטומה בהקפאה. **מגישים** את הפאי כשהוא מופשר חלקית.