

הרגע שכולם ידברו עליו

חוברת מתכונים לשבועות



יש משהו מיוחד באווירה של חג השבועות. החגיגות
שבבגדים הלבנים, השולחן העמוס בכל טוב
והמשפחה המורחבת שמסביב.

מיד אחרי האוכל, מגיע הרגע בו הקסם של החג
באוויר במלוא הדרו, ההתרגשות עולה לקראת
הקינוחים וכל העיניים נשואות אליכם - זה בדיוק
הזמן לפנק את האהובים שלכם.

השנה, אנחנו בפתיבר מביאים לכם סדרת מתכונים
חדשים ומעוררי השראה, שייצרו עבורכם את הרגע
המושלם שכל המשפחה תדבר עליו.

עוגת ביסקוויטים מלבי

גודל תבנית
20*20 ס"מ



זמן הכנה
שעה



רמת קושי
קל



עוגת ביסקוויטים קלאסית שכל אחד מכיר ואוהב – אבל עם טוויסט. הוספנו רוטב מלבי ביתי ושכבת קוקוס עם פיסטוקים, ויצרנו את השילוב המושלם בין שני הקינוחים הישראליים האהובים.

חומרים: לטבילה:

- 200 גרם פתיבר קלאסי
- כוס (240 מ"ל) חלב

לרוטב מלבי:

- 2 כוסות דחוסות (300 גרם) תותים טריים או קפואים
- חתוכים לקוביות קטנות
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- מיץ מחצי לימון
- 2 כפות קורנפלור
- 1/2 כוס מים
- 2 כפות מי ורדים (לא תמצית)
- 2 תרמילי הל – לא חובה

לקרם גבינה:

- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה
- 5-9% שומן
- 4 כפות (40 גרם) אבקת אינסטנט פודינג בטעם וניל
- 2 מיכלים (500 מ"ל סה"כ) שמנת להקצפה 38% שומן
- 1/4 כוס אבקת סוכר
- כוס (150 גרם) תותים טריים או קפואים חתוכים לקוביות קטנות

לקישוט:

- קוקוס
- פיסטוקים קלויים קצוצים

אופן ההכנה:

הכנת הרוטב:

1. מבשלים את התותים, הסוכר, הלימון וההל בסיר קטן על להבה בינונית עד לרתיחה.
2. בקערה קטנה מערבבים היטב את המים והקורנפלור. מוסיפים את המים עם הקורנפלור לסיר ומבשלים תוך כדי בחישה למשך כמה דקות, עד שהרוטב מסמיך.
3. מעבירים את הרוטב לקערה דרך מסננת ומועכים את התותים, כדי שיצאו כמה שיותר נוזלים.
4. מוסיפים שתי כפות מי ורדים ומצננים (אפשר להעביר את הרוטב לכלי שטוח במקרר, כך הוא יתקרר מהר יותר).

הכנת קרם הגבינה:

1. מקציפים את כל מרכיבי הקרם (חוץ מקוביות התותים) לקבלת קרם יציב.
2. מקפלים פנימה את התותים.

הרכבת העוגה:

1. טובלים את הביסקוויטים למשך מספר שניות בחלב ומסדרים שכבה צפופה בתחתית התבנית.
2. מורחים עליה שליש מכמות הקרם ומיישרים.
3. יוצקים כמה כפות מרוטב התותים ומניחים עוד שכבה של ביסקוויטים טבולים בחלב.
4. ממשיכים עם שכבה נוספת של קרם, שכבת ביסקוויטים, ושכבה שלישית ואחרונה של קרם.
5. מוזגים את שארית הרוטב על העוגה ומעבירים למקרר למשך 4 שעות לפחות.
6. מפזרים קוקוס ומעט פיסטוקים קלויים קצוצים.

טיפ:

אם אתם רוצים להשאיר רושם ולחלץ את העוגה בשלמותה כמו בתמונה, מומלץ לצפות את התבנית בניילון נצמד לפני הרכבת השכבות, לקרר את העוגה למשך לילה שלם ולהקפיא אותה כשעתיים לפני החילוף.

טיפ 2:

פתוחים לגיוונים? במקום תותים, ניתן להשתמש בפטל קפוא או בפירות יער קפואים באותה הכמות.

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



כוסות מארח פתיבר, קרם גבינה ופירורים

גודל תבנית
כוסות הגשה



כמות מנות
5-7 מנות



זמן הכנה
חצי שעה



רמת קושי
קל



ממרח פתיבר קרמל ביתי, קרם גבינה עשיר ופירורי פתיבר פריכים?
עם קינוח כזה הכי קל לעשות רושם!

אופן ההכנה:

הכנת הממרח:

1. טוחנים במעבד מזון את הפתיבר לפירורים דקים ככל הניתן. מוסיפים את שאר הרכיבים וממשיכים לטחון במשך שתי דקות נוספות. אם רוצים את הממרח יותר נוזלי, אפשר להוסיף 2-3 כפות מים.
2. מניחים בקערת מיקסר את כל מרכיבי קרם הגבינה, ומקציפים עד לקבלת קרם יציב.

מרכיבים את הכוסות באופן הבא:

מניחים בכל כוס שתי כפות מקרם הגבינה ומניחים בעזרת שקית זילוף או כפית שכבה עבה של ממרח הפתיבר. מניחים עוד שכבת גבינה ומפזרים מעל פירורי פתיבר קרמל.

טיפ חשוב:

את יתרת הממרח יש לשמור עד חמישה ימים בכלי אטום במקרר.

חומרים:

לממרח הפתיבר:

- שרוול (250 גרם) פתיבר קרמל
- חצי כוס חלב מרוכז
- חצי כוס מים
- 3 כפות חלב
- חצי כפית קינמון
- חצי כפית מלח

לקרם הגבינה:

- 1 גביע (225 גרם) גבינת שמנת 25% שומן
- מיכל ורבע (312 מ"ל) שמנת להקצפה 38% שומן
- 1/4 כוס (50 גרם) סוכר
- 1 כפית מחית וניל (ניתן להחליף בתמצית וניל)

לשכבת הפירורים:

- שרוול (250 גרם) פתיבר קרמל טחון לפירורים

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



עוגת גבינה כנאפה ופתיבר פיסטוק

גודל תבנית
22 ס"מ



זמן הכנה
שעתיים



רמת קושי
בינוני



העוגה שתפתיע את האורחים שלכם: עוגת גבינה אפויה
הכוללת קלתית פתיבר פיסטוק, וקישוטי קדאיף עם דבש ופיסטוקים.

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום של 150° ומניחים בתחתית התנור תבנית קטנה עם מים רותחים.
2. מרפדים את תחתית תבנית העוגה בנייר אפייה ומשמנים אותה בשוליים עם חמאה.

הכנת הקלתית:

1. טוחנים את הפתיבר לפירורים דקים ומערבבים עם החמאה המומסת.
2. מהדקים היטב לתחתית התבנית ושומרים בקירור עד שהבלילה מוכנה.

הכנת הבלילה:

1. ממיסים במיקרוגל בעדינות את השוקולד הלבן והשמנת המתוקה. עוצרים לערבב כל 15 שניות על מנת שהשוקולד לא יישרף.
2. מוסיפים פנימה את הגבינות, הסוכר, הווניל וגרידת הלימון וטורפים היטב.
3. מוסיפים את הביצים וטורפים עד לקבלת בלילה אחידה.
4. יוצקים את הבלילה על הקלתית ואופים במשך 70-80 דקות, עד שהעוגה מתייצבת בשוליים אך עדיין רוטטת במרכז. אם השוליים מתחילים לעלות זה סימן שהעוגה אפויה או שהחום גבוה מדי.
5. מוציאים את העוגה מהתנור ומשאירים אותו דולק. מצננים את העוגה למשך 10 דקות.

הכנת הציפוי:

1. מערבבים את אבקת הסוכר והשמנת החמוצה, מוזגים בעדינות מעל עוגת הגבינה.
2. מחזירים לתנור למשך עשר דקות. מצננים את העוגה ומעבירים למקרר למשך הלילה.

הכנת שכבת הקדאיף:

1. מערבבים את שיערות הקדאיף, החמאה והסוכר. מפזרים על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה.
2. אופים במשך מספר דקות על חום של 180° מעלות, עד שהקדאיף מזהיב.

הרכבה וקישוט:

1. מפזרים את הקדאיף על העוגה.
2. מזלפים דבש ומפזרים פיסטוקים קצוצים.

חומרים:

לתחתית:

- 150 גרם פתיבר פיסטוק (או פתיבר אחר - קלאסי או קרמל)
- 80 גרם חמאה מומסת

לבלילת העוגה:

- 1/4 כוס (60 מ"ל) שמנת להקצפה 38% שומן
- 150 גרם שוקולד לבן
- 2 ורבע גביעים (450 גרם סה"כ) גבינת שמנת 30% שומן
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% שומן
- 1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה
- 1 כוס (200 גרם) סוכר
- 1 כפית מחית וניל (ניתן להחליף בתמצית וניל)
- 1/2 כפית גרידת לימון
- 4 ביצים בגודל L

לציפוי:

- 1 גביע (200 גרם) שמנת חמוצה
- כף אבקת סוכר

לשכבת הקדאיף:

- 50 גרם שיערות קדאיף יבשות
- 2 כפיות אבקת סוכר
- 20 גרם חמאה מומסת

לקישוט:

- 1/4 כוס פיסטוקים קלויים וקצוצים
- דבש
- שברי פתיבר פיסטוק

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



עוגת גבינה וריבת חלב לא אפייה עם רולדת פתיבר

גודל תבנית
24 ס"מ



זמן הכנה
שעתיים



רמת קושי
בינוני



רולדת הפתיבר האהובה ששבתה את הרשת יכולה לשמש גם כשדרוג לעוגת גבינה קרה! הפעם, בחרנו לשדרג עם רולדת פתיבר וריבת חלב.

אופן ההכנה:

הכנת הרולדה:

- ממיסים את השוקולד המריר והחמאה ומצננים לטמפרטורת החדר.
- טוחנים היטב את הפתיבר לפירורים דקים ומערבבים עם יתר רכיבי הרולדה עד לקבלת תערובת אחידה.
- מניחים בין 2 ניירות אפייה ומרדדים עד לקבלת משטח בעובי של 3 מ"מ.
- מניחים בצד עד שהקרום מוכן.

הכנת הבסיס:

- טוחנים את הפתיבר ומערבבים עם החמאה המומסת.
- מרפדים את תחתית התבנית בנייר אפייה. מהדקים את פירורי הפתיבר היטב לתחתית התבנית ושומרים בקירור עד שהבלילה מוכנה.

הכנת קרם הגבינה:

- טורפים היטב את גבינת השמנת והגבינה הלבנה עד שאין גושים.
- מוסיפים את אבקת הפודינג וטורפים. יתקבל קרם סמיך מאוד וזה בסדר.
- בקערת מיקסר מקציפים את השמנת המתוקה ואבקת הסוכר לקצפת יציבה.
- מקפלים כרבע מהקצפת לקרם הגבינה, ולאחר שהוא נטמע מקפלים פנימה את שאר הקצפת, עד לקבלת קרם אחיד.
- מעבירים 3/4 כוס מהקרם לקערה ושומרים בצד. הקרם הזה ישמש למילוי הרולדה.
- בקערה נוספת טורפים את ריבת החלב יחד עם שלוש כפות מקערת קרם הגבינה הגדולה, ולאחר מכן מאחדים עם שאר תערובת הגבינה.
- משטחים את קרם הגבינה על תחתית הפתיבר מעבירים למקרר למשך הלילה.
- כשעה לפני ההרכבה, מעבירים את העוגה למקפיא.

הרכבת הרולדה:

- מורחים את קרם הגבינה שהשארנו למילוי הרולדה על דפי הרולדה שהכנו, ומגלגלים באופן הדוק.
- עוטפים בניילון נצמד/נייר אפייה, ומקפאים עד להרכבה.

הרכבת העוגה:

- מחלצים את העוגה מהתבנית.
- פורסים את הרולדה לפרוסות בעובי ס"מ ומדביקים לשולי העוגה. ניתן למרוח מעט ריבת חלב על כל פרוסת רולדה.
- מפזרים מעל העוגה שברי שוקולד ומגישים. שומרים את העוגה במקרר.

טיפ:

מומלץ לרפד גם את השוליים עם פס נוסף של נייר אפייה או שקף, זה יקל מאוד על חילוץ העוגה.

איך מכינים שברי שוקולד בקלות?

ממיסים 100 גרם שוקולד מריר ומשטחים על נייר אפייה לשכבה דקה. מגלגלים את נייר האפייה ומקררים למשך שעה לפחות. פותחים את הגליל ומאכסנים את שברי השוקולד במקרר עד להרכבה.

חומרים:

לרולדת הפתיבר:

- חצי טבלה (50 גרם) שוקולד מריר
- 40 גרם חמאה
- 100 גרם פתיבר שוקו
- 1/4 כוס (120 מ"ל) חלב
- כף קקאו
- 2 כפות סוכר לבן
- קורט מלח

לבסיס העוגה:

- 150 גרם פתיבר שוקו
- 80 גרם חמאה מומסת

לקרם הגבינה:

- 2 גביעים (450 גרם סה"כ) גבינת שמנת 25% שומן
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5-9% שומן
- 1 חבילת אינסטנט פודינג בטעם וניל
- 2 חצי מיכלים (625 מ"ל סה"כ) שמנת להקצפה 38% שומן
- 1/2 כוס (60 גרם) אבקת סוכר
- 3 כפות ריבת חלב

להרכבה:

- שברי שוקולד
- מעט ריבת חלב (לא חובה)

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



עוגת גבינה קרה בציפוי גנאש שוקולד-פתיבר ואגוזי לוז

גודל תבנית
22-24 ס"מ



זמן הכנה
שעה וחצי



רמת קושי
בינוני



עוגת הגבינה הכי טרנדית בחג השבועות הקרוב: עוגת גבינה קרה עם שוקולד לבן, פתיבר וגנאש שוקולד מוקצף עם שברי פתיבר ואגוזי לוז שתשאיר רושם על כולם.

אופן ההכנה:

הכנת גנאש השוקולד:

- ממיסים את השוקולד המריר והשמנת המתוקה ומערבבים עד לקבלת גנאש אחיד.
- שומרים במקרר למשך 4 שעות לפחות.

הכנת התחתית:

- טוחנים את הפתיבר לפירורים דקים ומערבבים עם החמאה המומסת.
- מהדקים היטב לתחתית התבנית ושומרים בקירור עד שהבליטה מוכנה.

הכנת קרם הגבינה:

- ממיסים חצי כוס שמנת מתוקה יחד עם שוקולד לבן ומצננים מעט. טורפים פנימה את הגבינות ואבקת האינסטנט פודינג.
- מקציפים את יתרת השמנת (מיכל וחצי) ומקפלים שליש מהקצפת לתערובת הגבינות.
- מקפלים את יתרת הקצפת, יוצקים את הקרם על בסיס העוגה ומיישרים.

הרכבת העוגה:

- מעבירים את החלב לצלוחית שטוחה וטובלים את הפתיבר לחצי שניה מכל צד. נועצים את הפתיבר בקרם בצורה מעגלית, כשהם מונחים על צידם.
- מעבירים לקירור למשך הלילה.
- מקציפים את הגנאש הקר, שוברים פנימה את הפתיבר ומקפלים.
- מורחים את הציפוי על העוגה ומפזרים מעל אגוזי לוז.

טיפ:

אם רוצים לחלץ את העוגה בשלמותה כמו בתמונה, מומלץ להניח שקף לעוגות צמוד לשוליים ולהעביר את העוגה להקפאה כשעה לפני החילוף.

חומרים:

לתחתית:

- 150 גרם פתיבר קלאסי
- 80 גרם חמאה

לבליטת הגבינה:

- 2 טבלאות (200 גרם) שוקולד לבן
- 2 מיכלים (500 מ"ל סה"כ) שמנת מתוקה 32% שומן
- 2 גביעים (450 גרם סה"כ) גבינת שמנת 25% שומן
- 1 גביע (250 גרם) גבינה לבנה 5% שומן
- 4 כפות (40 גרם) אבקת אינסטנט פודינג וייל
- 4 כפות אבקת סוכר

להרכבה:

- 16 יחידות פתיבר
- חצי כוס חלב + קפה

לגנאש שוקולד ופתיבר:

- 150 גרם שוקולד מריר
- 3/4 כוס שמנת מתוקה
- 2 יחידות פתיבר קלאסי

לציפוי:

- אגוזי לוז קלויים

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



טרייפל בננות, פתיבר קרמל וקרם אסקרפונה

גודל תבנית
קערת טרייפל גדולה



זמן הכנה
חצי שעה



רמת קושי
קל



קינוח קל, מהיר ומרשים שאפשר להכין כשהאורחים כבר בדרך: קינוח שכבות משפחתי עשיר בבננות, פתיבר קרמל וקרם מסקרפונה טעים במיוחד

אופן ההכנה:

הכנת הקרם:

1. מניחים את גבינת המסקרפונה בקערת מיקסר ומקציפים למשך דקה במהירות נמוכה, רק עד שהיא מתרככת.
2. מוסיפים את השמנת המתוקה, אבקת הסוכר והווניל ומקציפים עד לקבלת קרם רך יחסית.
3. מעבירים לקערה 2 כוסות של קרם ומערבבים עם 3-4 כפות של פירורי פתיבר (אפשר להוסיף עוד, לפי הטעם).

הרכבת הטרייפל:

1. בקערת הטרייפל מניחים שכבה עבה של פירורי פתיבר.
2. מעליהם מניחים חצי מפרוסות הבננה.
3. מעל שכבת הבננות מניחים חצי מקרם המסקרפונה החלק (ללא פירורי הפתיבר).
4. מניחים ומשטחים מעל את קרם המסקרפונה והפתיבר.
5. מניחים מעל את שארית הבננות.
6. מסיימים בשארית הקרם החלק (ללא פירורי הפתיבר).
7. מקשטים עם מעט פירורים.

חומרים:

- 3 מיכלים (750 מ"ל סה"כ) שמנת להקצפה 38% שומן
- 2 מיכלים (500 גרם סה"כ) גבינת מסקרפונה
- 1/2 כוס (60 גרם) אבקת סוכר
- 1 כפית מחית וניל (ניתן להחליף בתמצית וניל)
- שרוול (250 גרם) פתיבר קרמל טחון לפירורים
- 4-5 בננות בשלות, פרוסות לעובי ס"מ

לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



עוגת גבינה סמור במעטפת פתיבר

גודל תבנית
22-24 ס"מ



זמן הכנה
45 דקות



רמת קושי
בינוני



עוגת גבינה כזאת האורחים שלכם עדיין לא טעמו: עוגת גבינה-שוקולד קרה וקרמית עם מעטפת פתיבר שוקו והר של מרנג.

אופן ההכנה:

מעטפת הפתיבר:

1. מניחים את החלב בקערה וטובלים את הפתיבר בחלב אחד, אחד ובזריזות (ממש לשנייה).
2. מרפדים את דפנות ותחתית התבנית בפתיבר.

הכנת קרם גבינה-שוקולד:

1. ממיסים את השוקולד המריר יחד עם חצי מיכל של שמנת ומצננים לטמפרטורת החדר.
2. בקערת מיקסר מניחים את גבינת המסקרפונה, גבינת השמנת, יתרת השמנת המתוקה (מיכל וחצי) ואבקת הסוכר, ומקציפים עד שמתקבל קרם תפוח ויציב (אך פחות יציב מקצפת שמכינים משמנת בלבד).
3. מקפלים רבע מתערובת הגבינות אל השוקולד עד לאיחוד. מוסיפים את שאר הקרם, ומקפלים עד שהשוקולד נטמע לחלוטין בקרם.
4. מעבירים לתבנית שריפדנו בפתיבר ומשטחים. מקררים למשך הלילה.

הכנת המרנג וקישוט העוגה:

1. ממיסים את הסוכר יחד עם החלבונים בשיטת בן מארי - מוזגים מים רותחים לסיר בינוני ומניחים מעליו קערה חסינת חום, כך שהמים לא יגעו בתחתית הקערה.
2. מכניסים את החלבונים והסוכר, בעזרת מרית חסינת חום מערבבים כל הזמן עד שהסוכר נמס לחלוטין.
3. מעבירים את התערובת החמה למיקסר עם וו בלון הקצפה וטורפים במהירות גבוהה עד שהמרנג תפוח ויציב.
4. מורחים את המרנג על העוגה וצורבים בעזרת ברנר.
5. שומרים את העוגה במקרר.
5. במידה ורוצים לקשט לפני ההגשה, ניתן לפזר מיני מרשמלו ושברי פתיבר מעל שכבת המרנג.

חומרים:

לתחתית:

- 15 יחידות פתיבר שוקו
- 1/2 כוס (120 מ"ל) חלב

לקרם גבינה-שוקולד:

- 300 גרם שוקולד מריר
- 1 מיכל (250 גרם) גבינת מסקרפונה
- 225 גרם גבינת שמנת 30% שומן
- 2 מיכלים (500 מ"ל סה"כ) שמנת להקצפה 38% שומן
- 2 כפות אבקת סוכר

לשכבת המרנג:

- 5 חלבונים מביצה בגודל L
- כוס ורבע (250 גרם) סוכר לבן
- 1 כפית מחית וניל (ניתן להחליף בתמצית וניל)

לקישוט (לא חובה):

- שברי פתיבר
- מיני מרשמלו



לצפייה בהכנת המתכון
חפשו פתיבר באינסטגרם



שבועות שמח מפתיבר

למתכונים נוספים

היכנסו ל **בישולים**