

# עוגת פטל



## מצרכים לשכבה התחתונה:

תבנית קפיצית עגולה גודל 20  
250 גר שקדים טבעיים עם הקליפה  
12 תמרים מזן מג'הול (כ 175 גר') מגולענים  
2 כפות (15 גר') שבבי קקאו raw  
3 כפות מי שתיה  
3-4 טיפות תמצית פטל טבעית (להשיג בחנויות טבע ☑ אפשר גם לוותר)

## מצרכים לשכבת מוס הפטל:

350 גר' קשיו טבעי  
1 וחצי פלחי אננס טבעי מיובש  
2 כפות קוזו מומסות ב 3-4 כפות מים  
2 כפות שמן קוקוס מכבישה קרה בטמפ' החדר (יחסית גבישי)  
500 גר' פטל קפוא (להשיג בסופרמרקט או חנויות טבע)  
כוס ורבע ממתיק אגבה או דבש (בערך 240 גר')

## אופן ההכנה:

למעבד מזון מכניסים את התמרים, השקדים ושבבי הקקאו וטוחנים היטב עד שהכול הופך לפירורי וטחון, מוסיפים את המים ואת תמצית הפטל וממשיכים לטחון עד שהתערובת דביקה, אם חסר מים מוסיפים עוד כף. מעבירים את הכול לתבנית ומהדקים היטב באופן אחיד כך

שנוצרת שכבה תחתונה יציבה.

הכנת מוס פטל:

מכניסים את כל החומרים לפי הסדר שהם רשומים לויטמיקס וסוגרים את המכסה. בחרו באפשרות Variable 1, הפעילו את הויטמיקס, הגבירו את המהירות למצב Variable 10, ואז מיד למצב High. דוחפים בעזרת הדוחפן במהירות עד שכל החומרים הופכים לקרם, בערך 25-45 שניות. מעבירים את כל הקרם לתבנית, מעל השכבה התחתונה ומסדרים יפה בעזרת לקקן. עוטפים בנייר כסף או נייר נצמד ומעבירים למקפיא למשך הלילה (מינימום 8 שעות), לאחר מספר שעות ניתן להסיר את הכיסוי ולקשט באוכמניות כחולות קפואות או כל פרי אחר, את הכיסוי כבר לא צריך להחזיר.

עוגה בסגנון רו פוד (לא מבושלת) בעלת שתי שכבות. עשירה באנטי אקסידנטים (נוגדי חמצון) הודות לפטל הקפוא. העוגה קלה מאוד להכנה וקוצרת מחמאות אדירות בטעמה המיוחד והחדשני. עוגת פטל היא פשוט עוגה להתאהב בה! כדאי להכין אותה לילה קודם כדי שהיא תתייצב ותקפא היטב במקפיא

בתאבון!

**עוגת מוס פטל רעננה | שירי מזור**

(אין להעתיק או להשתמש במתכון ללא רשות מאופק חדש)