

רכיבים:

לבצק שמרים:

600 גר' קמח

20 גרם שמרים טריים

30 גרם סוכר

2 ביצים

50 גרם חמאה

10 גרם מלח

200 מ"ל חלב

לקיפול:

230 גרם חמאה קרה מלית

גבינה:

500 גרם גבינת "טוב טעם"

80 גרם סוכר

70 גרם קורנפלור

2 ביצים מס' 1

30 גרם חמאה מומסת

גרירת תפוז או לימון (מפרי אחד)

מעט ונילין או תמצית וניל

30 גרם צימוקים בהירים

מלית שוקולד:

150 גרם חמאה

170 גרם סוכר

40 גרם אבקת קקאו

אופן ההכנה:

1. להכניס את כל החומרים עם $\frac{2}{3}$ מכמות החלב (את השמרים יש לפזר לפני הוספתם לשאר החומרים) לקערת המיקסר ולערבל. את $\frac{1}{3}$ כמות החלב הנותרת, יש להוסיף בהדרגה עד קבלת בצק הומוגני ואחיד. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך $\frac{1}{2}$ שעה.

2. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים אותו לעלה מלבני בעובי $\frac{1}{2}$ - 1 ס"מ, משטחים את החמאה, מניחים מעל הבצק ומקפלים אותו מעל החמאה. מרדדים ומקפלים את הבצק שלוש פעמים כאשר אחר כל פעם יש להקפיד על קירור הבצק. בסוף פעולות הרידוד, יש להניח את הבצק על מגש, לכסות בניילון נצמד ולהכניס לקירור למשך הלילה (או 6 שעות).

3. מערבבים את כל החומרים בקערית עד קבלת מרקם חלק ואחיד.

מלית הגבינה:

1. מרדדים את בצק השמרים לעלה מלבני צר בעובי של עד 1/2 ס"מ. מניחים את מלית הגבינה על אורכו המרכזי של העלה, כורכים הבצק סביב הגבינה ומניחים על גבי תבנית אפייה כשהתפר כלפי מטה. מורחים בביצה טרופה ומשאירים למנוחה של שעה. אופים בחום של 170 מעלות למשך 25-30 דקות.

2. בוזקים מעל אבקת סוכר.

מלית השוקולד:

1. את כל החומרים יש להכניס לקערת המיקסר ולערבל במהירות בינונית עד קבלת תערובת משחתית. מורחים את תערובת השוקולד בעזרת מרית על כל הבצק המרודד למלבן ומגלגלים לגלילה. ממשיכים לפי ההוראות הנ"ל. (ניתן להשתמש בממרח שוקולד למילוי).

הערה:

במידה והממרח מעט קשה, יש להוסיף מעט שמן ולערבב עד קבלת ממרח נוח לעבודה.