

צואיות שוקולד כשרות לפסח (אוכלי קטניות)



מצרכים:

- 3 חלבונים (הטמפרטורת החדר).
- 1/4 כפית מלח.
- 2 כפיות תמצית וניל.
- 1 כוס סוכר דמררה / קניט.
- 3/4 כוס אגוזים טחונים.
- 3/4 כוס אבקת קקאו.
- 1 כפית קפה מארצן ללא קפאין (אופציונלי).
- 1 חפיסת שוקולד פרווה 60% לפחות.
- 1 כף קורנפלור גדושה.

אופן הכנה:

בתוק קצרה מקציפים את החלבונים יחד עם המלח ותמצית הוניל - מוסיפים בהדרגה את הסוכר כולו וממשיכים להקציף עד שמתקבלת תערובת סמיכה (לא נוקשה).

מוסיפים את האגוזים הטחונים ומערבבים היטב עד להטמעתם בתערובת. לאחר מכן מוסיפים את הקקאו וחוגרים שוב על פצולת הערבוב. מוסיפים את כפית הקפה מומסת במצט מיט רותחית ואת השוקולד (אותו דואגים להמיס קודם לכן בקן מרי / מיקרוואל). מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים פעם אחרונה היטב. מניחים את התערובת בצד לחמש דקות. התערובת צריכה להיות מאוד סמיכה ודביקה.

יוצקים את התערובת בצורת כפית גדושה על משך מכוסה בנייר אפייה או משטח סיליקון במרחק של 1.5 ס"מ בין הצואיות. אין צורך לשטח אותן הן משתטחות באפייה. אופיט כעשר דקות או עד להופעת סדקים על הצואיות. מוציאים מהתנור ומניחים להן להתקרר.

הערות:

- ניתן להוסיף שוקולד ציפס מריי לתערובת אחרי הקורנפלור.