



ערוץ  
האוכל



# ספיישל מתכונים מיוחדים לפורים עם אור בן אוליאל



בשיתוף:

# מה בתפריט?

3 ..... אחזני המן במילוי פטל מצופה

4 ..... אחזני המן במילוי אוריאו

5 ..... אחזני המן במילוי גבינות

6 ..... אחזני המן במילוי מוס שוקולד

7 ..... אחזני המן ב-3 מילויים קלאסים

8 ..... עוגת טירמיסו אחזני המן





## אוזני המן במילוי פטל מצופה

### אופן ההכנה:

1. לבצק: מכניסים לתוך המיקסר סוכר, חמאה ומלח עד קבלת מרקם קרמי.
2. מוסיפים ביצה, תמצית וניל ומקציפים עוד דקה.
3. מוסיפים את הקמח ומפעילים את המיקסר עד קבלת בצק.
4. מרדדים בין 2 דפי סיליקון מקומחים קלות.
5. מכניסים להקפאה, קורצים עיגולים, מניחים מעל כל עיגול 2 קוביות שוקולד לבן ופטל (אפשר קפוא), סוגרים, מקפיאים 10 דקות.
6. מוציאים מהקפאה ואופים 200 מעלות עד הזהבה.
7. למלית: ממיסים שוקולד חלב או מריר ומצפים.
8. מקפיאים.
9. ממיסים שוקולד לבן ומצפים.

### מצרכים:

- לבצק:
- כוס סוכר
- 200 גרם חמאה
- ביצה
- קמצוץ מלח
- כפית וניל
- כוס וחצי קמח
- למילוי:
- שוקולד לבן
- פטל
- שוקולד חלב או מריר



## אוזני המן במילוי אוריאו

### אופן ההכנה:

1. לבצק; מכניסים את כל המרכיבים לתוך המיקסר עד קבלת בצק.
2. מרדדים בין 2 דפי סיליקון מקומחים קלות ומכניסים להקפאה.
3. קורצים עיגולים, מניחים מעל כל עיגול כפית מילוי.
4. סוגרים, מקפיאים 10 דקות ואופים 200 מעלות עד הזהבה.
5. למלית: טוחנים במעבד מזון את העוגיות אוריאו ביחד עם הליקר.

### מצרכים:

לבצק:  
 רבע כוס סוכר  
 100 גרם חמאה  
 כפית וניל  
 3/4 כוס קמח  
 1 כף אבקת קקאו

למילוי:

16 עוגיות אוריאו  
 6 כפות ליקר אמרטו דיסארוננו ולווט



## אוזני המן במילוי גבינות

### מצרכים:

לבצק:

250 גרם קמח

50 גרם חמאה חתוכה לקוביות

5 כפות שמן זית

כף חומץ

חצי כפית מלח

100 גרם יוגורט

למילוי:

בולגרית

מוצרלה מגורדת

לאבנה קרמית

### אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל המרכיבים לתוך המיקסר עד קבלת בצק ולקירור.
2. מוציאים מקירור, מרדדים, קורצים.
3. שמים את המילוי וסוגרים. מברישים בביצה ומפזרים שומשום.
4. אופים ב-180 מעלות עז להזהבה.



## אוזני המן במילוי מוס שוקולד

### מצרכים:

דפי פילו  
250 גרם שוקולד מריר  
מיכל שמנת מתוקה  
כף ליקר אמרטו  
שמנת מתוקה מוקצפת

### אופן ההכנה:

1. מחממים תנור 180 מעלות.
2. מברישים דפי פילו בחמאה, חותכים עיגולים.
3. אופים בצורת אוזן המן ונעזרים בקורצנים עגולים באפייה
4. אופים ב-180 מעלות עד להזהבה.



## אוזני המן ב-3 מילויים קלאסים

### אופן ההכנה:

1. לבצק: סוכר חמאה ומלח לתוך המיקסר עם וו גיטרה עד קבלת מרקם קרמי.
2. מוסיפים ביצה, תמצית וניל ומקציפים עוד דקה.
3. מוסיפים את הקמח ומפעילים את המיקסר עד קבלת בצק.
4. מרדדים בין 2 דפי סיליקון מקומחים קלות, מכניסים להקפאה, קורצים עיגולים, מניחים מעל כל עיגול מילוי, סוגרים, מקפיאים 10 דקות ואופים.
5. אופים 200 מעלות עד הזהבה.
6. למילוי פרג: מוסיפים הכל לתוך סיר חוץ מהאגוזים, חלבון והפרג, עד הרתחה, מוסיפים פרג, מורידים מהאש ומוסיפים אגוזים וחלבון בערבוב.
7. מקררים במקרר עד המילוי.

### מצרכים:

- לבצק:
- כוס סוכר
- 200 גרם חמאה
- ביצה
- קמח מלח
- כפית וניל
- כוס וחצי קמח
- למילוי פרג:
- כוס פרג טחון טרי
- 2/3 כוס חלב
- חצי כוס סוכר
- 20 גרם חמאה
- חצי כפית קליפת לימון
- חופן אגוזים קצוצים
- חלבון
- למילוי שוקולד: נוטלה
- למילוי תמרים: ממרח תמרים



## עוגת טירמיסו אוזני המן

### מצרכים:

- לקרם:
- 2 שמנת מתוקה
- 2 גביעים גבינת מסקרפונה
- 100 גרם סוכר
- כפית מחית וניל
- 2 שרולי בייסקוויטים וניל
- כוס חלב עם שוט אספרסו
- לציפוי:
- 200 גרם שוקולד מריר
- 200 גרם שמנת מתוקה

### אופן ההכנה:

1. הקציף הכל יחד עד קבלת קרם.
2. להוציא שליש מהכמות ולערבב לתוכו 2 כפות ממרח שוקולד לאינסרט כהה יותר.
3. להמיס יחד ולצפות.