# הפתעות מתוקות

## ושמחת בחגך

- נו הכנת?
- הכנתי מה?
- רשימת קניות! אני יוצא לסופר עוד 5 דקות... ואל תשכחי, אנחנו מוזמנים לוייצמנים לערב החג.

כאילו שיכולתי לשכוח... כמו שאסיר לא ישכח את ימי החופשה שלו, אין סיכוי שאשכח שאני מוזמנת לארוחת חג... סוף סוף ערב חג בלי בישולים ובלי כלים!
הא, הצחקתם אותי!
הרי אי אפשר לבוא בידיים ריקות!
אז התנדבתי להביא עוגה (אלא מה?) ויש הרי מוניטין שצריך להצדיק...
אז שינסתי מותניים והתחלתי בפרוייקט: ניפיתי קמח וערבלתי ביצים, הוספתי סוכר ושימנתי תבניות, הקצפתי קצפת וזילפתי קרם. ואחרי 4 שעות עמדה לה על השולחן עוגה חגיגית עם 7 שכבות של טורט, 2 סוגי קרם ומוס אווירי מלמעלה. ובקיצור: הלך חצי יום ונותר כיור מלא כלים...
נו, אז מה הרווחת? הוא שואל ואני מביטה על הקונסטרוקציה המפוארת וחושבת: הרי היה יותר קל ויותר מהיר, לשים מגש תפוחי אדמה בתנור, להכניס עוף לגריל ולבשל מרק בסיר...
**בחג הבא, הוייצמנים אצלנו! והפעם, היא תביא עוגה...**

אז היום הבאתי קינוח מתוק, אלגנטי ובעיקר פשוט להכנה:

## טראפלס שוקולד

**מה צריך?**
250 ג' שוקולד מריר איכותי (50% מוצקי קקאו לפחות)
1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה (או קצפת צמחית)
לציפוי: אבקת קקאו, אבקת נוגט, סוכריות קישוט, שקדים טחונים, אגוזים קצוצים וכל מה שאתם אוהבים עם שוקולד...

**מה עושים?**

מרתיחים שמנת (אפשר גם במיקרו) עד שמתחילה לבעבע. (אם משתמשים בצמחית, רק בזו שניתנת לחימום). מסירים מהאש (או מהמיקרו) מוסיפים את כל השוקולד, שבור לקוביות, ומערבבים עד שנמס לגמרי ואין גושים.
שולחים למקרר ללילה.

לממהרים - אפשר שעתיים במקפיא.
לאחר שתערובת השוקולד התייצבה לגמרי, יוצרים כדורים בעזרת כף פריזיאן (לכדורים מאבטיח), אם אין- זה הזמן ללכלך את הידיים... רצוי ליצור כדורים קטנים כי השוקולד מאוד עשיר.

את הכדורים שולחים לקירור נוסף של כשעתיים (או חצי שעה במקפיא)

**איך עושים?**
מניחים את הציפויים שבחרנו בקעריות ומגלגלים את הכדורים עד לכיסוי מכל הצדדים.

גיוונים: להחביא בטראפלס הפתעות: אגוז לוז, כדור מרציפן, קליק וכדו'
וזהו! הקינוח המקסים שלכם מוכן (אם תתאפקו עד שתגיעו...)
שומרים את הטראפלס במקרר או במקפיא.

**בתאבון!**
**וכמובן - חג שמח ומתוק, חביבה מור.**

**המדור באדיבות "שוגרלה"**
עוגות ועוגיות מעוצבות
סדנאות מתוקות לילדים ומבוגרים
www.sugarela.com • **052-2895580**