



## עוגת פטל

### מצרכים לשכבה התחתונה:

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

### מצרכים לשכבת מוס הפטל:

- 350 גר' קשיו טבעי
- 1 וחצי פלחי אונס 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:

מכניסים את התמרים, השקדים ושבבי הקקאו לויטמיקס וטוחנים במהירות בינונית עד שהתערובת הופכת לפירורים.

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. מתחילים במהירות נמוכה ומעבירים בהדרגה למהירות הגבוהה ביותר. במהלך הערבול, דוחפים בעזרת המוט את הרכיבים לכיוון הסכינים 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 קוצרת מחמאות אדירות בטעמה המיוחד והחדשני. כדאי להכין אותה לילה קודם כדי שהיא תתייבב ותקפא היטב במקפיא

בתאבון!