

בס"ד

**"פיצה" עוגית שוקולד צ'יפס ענקית עם גנאש שוקולד והמון תוספות מפנקות**

בסיס של עוגי שוקולד צ'יפס ענקית שנאפית בתנור ולאחר מכן מקבלת שכבה מפנקת של גנאש שוקולד ומעליו אנו מסדרים 8 משולשי פיצה כאשר על כל משולש תוספת מפנקת אחרת שאתם אוהבים! וזה הכיף הגדול במתכון – כל אחד מכין את משולש הפיצה החלומי שלו עם בדיוק מה שהוא אוהב! מהמתכון הזה ניתן להכין 2 פיצות. אחת לכם ואחת לתת במתנה!

**מצרכים:**

2 כוסות קמח (280 גרם)

1 כוס סוכר חום דמררה (200 גרם)

½ כוס סוכר לבן (100 גרם)

כפית סודה לשתייה

כפית מלח

2 ביצים L

1/3 כוס שמן

כפית תמצית וניל

כוס שוקולד צ'יפס

**לגנאש שוקולד: (בחרו אחד לפי טעמכם)**

**מרי-**

100 מ"ל שמנת מתוקה

100 גרם שוקולד מריר

**חלב-**

100 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם שוקולד חלב

**לבן-**

100 מ"ל שמנת מתוקה

200 מ"ל שוקולד לבן

**תוספות מפנקות:** (נא להכין קעריות עם מה שאתם אוהבים)

מה שאתם אוהבים, אני ממליץ על 4 תוספות שחוזרות על עצמן פעמיים מתוך השמונה אבל אפשר גם כל משולש שונה

מיני מרשמלו

ספרינקלס

סוכריות צבעוניות

שברי אוראו/מיני אוראו

מיני שוקולד צ'יפס מנטיפי חמאת בוטנים (ריסז פיסז)

עדשי שוקולד (m&m, סמארטיס, עדשי עלית)

ממתקים קצוצים גס למשל- מקופלת, באונטי, קינדר בואנו, פסק זמן, כיף כף

קליק

בייגלה מלוח+2 כפות ריבת חלב מומסות מעט במיקרו

שערות חלבה

## **הראות הכנה:**

**משמנים תבנית אפייה קפיצית 24 או 26** ומחממים תנור ל 170 מעלות.

מערבבים את כל המרכיבים היבשים בקערה – קמח, סוכר חום, סוכר לבן, סודה לשתייה ומלח. מערבבים את כל המרכיבים הרטובים בקערה גדולה- ביצים, שמן, תמצית וניל. מוסיפים לרטובים את המרכיבים היבשים בלי לערבב יתר על המידה. מוסיפים פנימה את השוקולד צ'יפס.

מחלקים את הבצק לשניים. חצי משטחים על גבי התבנית ומיישרים לקבלת שטח פנים ישר. מכניסים את העוגיה לאפייה של כ 15 – 20 דקות, עד שהיא זהובה יפה. אפייה קצרה תניב עוגייה רכה וקריספית בקצוות, אפייה ארוכה יותר עוגייה פריכה מאוד- אם רוצים עוגיות קריספיות, יש לאפות 2-3 דקות נוספות. בזמן שהעוגיה בתנור מכינים את הגנאש:

קוצצים את השוקולד הנבחר. מחממים את השמנת בסיר קטן לסף רתיחה. מסירים מהאש, מוסיפים פנימה את השוקולד הקצוץ. ממתינים מספר דקות ואז מערבבים עד להמסה מלאה. מצננים מעט.

לאחר שהעוגיה מצטננת מעבירים לכלי הגשה, יוצקים את הגנאש על העוגייה. אפשר לסמן משולשים בעזרת מקלות של בייגלה, ואפשר גם קו חלש עם קצה של סכין. מתחילים לסדר על כל משולש את התוספות הנבחרות.