

פסח מגיע ואיתו ניחוחות החסה והירקות שאנחנו כל כך אוהבים, אבל מה לעשות השולחן מחכה והאנשים רעבים, וצריך להניח תפריט מספיק מרשים גם לחג המיוחד הזה.

כמו תמיד חשבנו איך להקל עליכם ולתת לכם את הטוב ביותר במינימום עבודה, ואכן הצלחנו להכין עבורכם 3 מתכונים מרשימים לחג הפסח, בעבודה פשוטה קלה ונקיה.

העיקר- הבריאות שבפנים! אז לבריאות ובתאבון!

פאי תפוחים וקינמון

מצרכים:

חבילת טורטיות קיטה של טאוברד

ריבת תפוחים וקינמון ללא תוספת סוכר של "טאוספרד"

ממרח חרוסת אמיתי של "טאוספרד"

2 תפוחי גרנד חתוכים לקוביות קטנות

אופציונלי: פרוסות שקדים מולבנים

את הפאי המהמם הזה נכין בשני תבניות פאי קטנות בקוטר 14 ס"מ. ראשית נניח 2 טורטיות אחת על השניה, את תבנית הפאי נהפוך על הטורטיות ונשרטט עיגול מסביב לתבנית הפאי עם שוליים של 2 ס"מ גדולים יותר מהתבנית.

נוצרו לנו 2 עיגולי טורטיה הגדולים ב2 ס"מ מהקוטר של תבנית הפאי שלנו.

נמרח כף אחת של ממרח חרוסת על הטורטיה התחתונה, נניח עליה את הטורטיה השניה, ואת צמד הטורטיות המודבקות בחרוסת נניח על תבנית הפאי כתחתית לפאי התפוחים.

על הטורטיה העליונה נמרח עוד כף ממרח חרוסת, וכעת נעבור לשלב של המילוי.

במחבת על אש בינונית נטגן במשך 5 דקות תפוח גרנד חתוך לקוביות יחד עם 2 כפות ריבת תפוחים. לאחר צינון קל נשפוך את התערובת על תחתית הפאי (הטורטיות) ונחליט איך אנחנו רוצים לצפות מלמעלה את הפאי החמוד שלנו.

ניתן לפזר שקדים פרוסים מולבנים, או לחלופין לחתוך רצועות המהטורטיה שנשארה ולעשות כדוגמת מחצלת על הפאי, **לבחירה** ניתן למרוח סילאן על המחצלת (לא חובה).

זהו! להכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות במשך כחצי שעה.

יש לחכות אחרי האפיה לצינון מירבי והתקשות הטורטיה התחתונה.

פאי פקאנים מטריף

מצרכים:

חבילת טורטיות קיטה של טאוברד

ממרח חרוסת אמיתי של "טאוספרד"

כ-200 גרם פקאנים טבעיים שלמים

2 ביצים

3 כפות קמח שקדים

לבחירה- זילוף של מייפל טבעי בסוף ההכנה.

את הפאי המהמם הזה נכין בתבנית פאי גדולה של 20 ס"מ. ראשית נניח 2 טורטיות אחת על השניה, את תבנית הפאי נהפוך על הטורטיות ונשרטט עיגול מסביב לתבנית הפאי עם שוליים של 2 ס"מ גדולים יותר מהתבנית.

נוצרו לנו 2 עיגולי טורטיה הגדולים ב 2 ס"מ מהקוטר של תבנית הפאי שלנו.

נמרח כף אחת של ממרח חרוסת על הטורטיה התחתונה, נניח עליה את הטורטיה השניה, ואת צמד הטורטיות המודבקות בחרוסת נניח על תבנית הפאי כתחתית לפאי הפקאנים.

על הטורטיה העליונה נמרח עוד כף ממרח חרוסת, וכעת נעבור לשלב של המילוי.

בקערה נקציף 2 ביצים שלמות ללא הוספה של סוכר, קורט מלח נוסיף במהלך ההקצפה.

ההקצפה תעשה בסבלנות במשך 5-6 דקות. לאחר שקיבלנו קצף משמעותי נוסיף לקצף 3 כפות חרוסת בתנועות עטיפה, נטמיע את החרוסת בתוך ההקצפה.

נוסיף ב 3 פעימות 3 כפות שקדים ונטמיע בתנועות עטיפה לתוך הקצף.

נשפוך את התערובת על תחתית הפאי (הטורטיות), ונכניס לתנור שחומם מראש למשך 5 דקות על 180 מעלות.

נוציא את התבנית, נסדר עליה במעגלים מסודרים פקאנים טבעיים. העיגול החיצוני ביותר יהיה ראשון, עליו במדרגה קטנה נסדר עיגול פנימי יותר וכך נמשיך עד מרכז הפאי.

נכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל 10 דקות אפיה.

ניתן לזלף מייפל טבעי על הפאי המרשים והמנצח הזה. נגיש לאחר קירור.

פאי פיצוחים מרשים וחגיגי

מצרכים:

חבילת טורטיות קיטה של טאוברד

ממרח חרוסת אמיתי של "טאוספרד"

כ-80 גרם פקאנים טבעיים

כ-80 גרם קשיו טבעי

חופן גרעיני דלעת

חופן שקדים מולבנים פרוסים

ממרח חלווה פיסטוק של סוויטנגו

לבחירה- זילוף של מייפל טבעי בסוף ההכנה.

את הפאי המהמם הזה נכין בתבנית פאי גדולה של 18 ס"מ. ראשית נניח 2 טורטיות אחת על השניה, את תבנית הפאי נהפוך על הטורטיות ונשרטט עיגול מסביב לתבנית הפאי עם שוליים של 2 ס"מ גדולים יותר מהתבנית.

נוצרו לנו 2 עיגולי טורטיה הגדולים ב2 ס"מ מהקוטר של תבנית הפאי שלנו.

נמרח כף אחת של ממרח חרוסת על הטורטיה התחתונה, נניח עליה את הטורטיה השניה, ואת צמד הטורטיות המודבקות בחרוסת נניח על תבנית הפאי כתחתית לפאי הפיצוחים.

על הטורטיה העליונה נמרח כף וחצי של ממרח חלווה פיסטוק- סוויטנגו.

נסדר עליה במעגלים מסודרים קשיו חצוי, פקאנים טבעיים, גרעיני דלעת ושקדים מולבנים פרוסים. העיגול החיצוני ביותר יהיה ראשון, וכך נמשיך פנימה עד למרכז.

נכניס לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל10 דקות אפיה.

ניתן לזלף מייפל טבעי על הפאי המרשים והמנצח הזה. נגיש לאחר קירור.