עוגת מוס קרמל

**מוס שוקולד וקרמל:**

200 גר' שוקולד חלב

6 גר' ג'לטין + 30 גר מים

100 גר' שמנת להקצפה

4 חלמונים

400 גר' שמנת להקצפה

60 גר' סוכר

1. מקרמלים בסיר את הסוכר, מוסיפים 100 גר' שמנת מתוקה ומערבבים עד להמסה
2. שופכים מעל החלמונים ומערבבים מהר במטרפה ידנית
3. מחזירים לסיר, מערבבים על אש נמוכה ומוסיפים את הג'לטין
4. מערבבים היטב ואז שופכים על השוקולד
5. מקציפים את ה400 גר' שמנת לקצף יוגורט
6. מקפלים יחד עם התערובת שוקולד למרקם מוס

**בסיס:**

60 גר' נוגטין

35 גר' שוקולד חלב

20 גר' שקדים מולבנים פרוסים

60 גר' קורנפלקס

1. להמיס את השוקולד ולערבב הכל יחד

**גלייס:**

100 גר' מים

200 גר' סוכר

100 גר' גלוקוזה

130 גר' שמנת מתוקה

200 גר' שוקולד לבן

12 גר' ג'לטין ב60 גר' מים

צבע ג'ל שנהב

קוקוס מקורמל

1. להרתיח את הסוכר והמים ואז להוסיף את שאר החומרים
2. לטחון הכל עם בלנדר מוט
3. לטמפרר ל35 מעלות וליצוק על המוס

**אלפחורס (לקישוט):**

100 גר' חמאה רכה

2 חלמונים

3 כפות שטוחות פודינג וניל

100 גר' קורנפלר

100 גר' קמח

1 כפית אבקת אפיה

**עוגת ספוג (לקישוט):**

4 ביצים

90 גר' סוכר

1. גר' קמח
2. להקציף את החלבונים עם הסוכר, ואז להוסיף את החלמונים ואת הקמח
3. לשים בכוס ח"פ במיקרוגל למשך 40 שניות ולתת להתקרר