פנקייק שוקולד עם קומפוט פטל שחור



מתכון מאת Silvio Germann



Preparation	30 Mins
Cooking time	4 Mins
מנות	4
חיבור	12

מתחשק לכם טוויסט מיוחד לפנקייק הקלאסי? נסו את המתכון של סילביו, קליל, אווירי, מקורי ופשוט טעים!

קומפוט פטל שחור

- 200 גרם פטל שחור
- 80 גרם מים
- 30 גרם אבקת סוכר
- 1 לימון לא מרוסס, גרידה ומיץ

פנקייק שוקולד

- 8 ביצים
- 12 ג קורנפלור
- 80 גרם סוכר
- 80 גרם חלב
- 120 גרם קמח
- 1 קורט מלח
- 2 תרמילי וניל, מרוקנים
- מעט אבקת הל
- 40 גרם שוקולד מריר, קצוץ גס
- 40 g שמן חמניות
- קצת דבש

מעט אבקת סוכר

עלי לואיזה

לפתן פטל שחור

חתכו את הפטל השחור לחצאים או לרבעים, בהתאם לגודלם. חממו אותם קלות במחבת על חום בינוני. הוסיפו את המים וצמצמו מעט על אש גבוהה במשך כמה דקות עד שמתקבל מרקם סירופי. תבלו לפי הטעם עם אבקת סוכר וגרידת לימון. בהתאם למתיקות של הפטל השחור, הוסיפו מעט מיץ לימון לפי הטעם.

פנקייקס שוקולד

הפרידו את הביצים והניחו את החלמונים בצד לשלב הבא. הקציפו את חלבוני הביצים במיקסר עומד או במעבד מזון. ערבבו את הסוכר והקורנפלור יחד והוסיפו בהדרגה לחלבוני הביצים בשלוש פעמים תוך כדי הקצפה. המשיכו להקציף עד שחלבוני הביצה יציבים ויוצרים פסגות בעת הרמת המטרפה.

טרפו את החלמונים, החלב, הקמח והמלח עד לקבלת תערובת חלקה. הוסיפו לבלילה את גרגירי הוניל ואת אבקת ההל, ואז קפלו פנימה בזהירות את חלבוני הביצה המוקצפים בכמה נגלות. העבירו את התערובת לשקית זילוף.

הכנת הפנקייקים

חממו מעט שמן חמניות במחבת על אש בינונית. זלפו למחבת מנות אחידות של בלילה, בקוטר של כ-7 ס״מ ובגובה של 1–2 ס״מ, והשאירו מספיק מרווח בין הפנקייקים.

בשלו במשך 20–30 שניות עד שהבסיסים מתחילים להתייצב. לאחר מכן מרחו מעט שוקולד באופן אחיד על כל פנקייק וכסו במעט נוסף מהבלילה.

צקו כ-1 כף מים סביב הפנקייקים שבמחבת וכסו מיד במכסה. לאחר כ-2 דקות, הפכו בזהירות כל פנקייק ובשלו במשך 1–2 דקות נוספות עד שהוא מוכן.חזרו על הפעולה עם יתרת בלילת הפנקייק.

הגשה

סדרו את הפנקייקים על צלחת. הניחו בכף את קומפוט הפטל השחור מעליהם ומסביבם, לאחר מכן זלפו מעט דבש ופזרו אבקת סוכר. לקשט בעלי לואיזה, אם רוצים.

עצות

במקום להשתמש בשקית זילוף, אפשר גם להעביר את הבלילה למחבת הטיגון שחוממה מראש בעזרת כף גלידה או כף גדולה. חותכן עגול משומן בקוטר של כ-7 ס״מ מסייע לקבל פנקייקים בעלי צורה אחידה.

מידע נוסף

הופק ביום	27.11.2026