

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת סמוכה רשתי קוקיציז



10-16



20 דק'



המרכיבים:

- לתחתית ופירורים:
- 2 כוסות קמח
- כפית אבקת אפייה
- חצי כפית א.סודה לשתייה
- חצי כוס סוכר חום כהה
- חצי כוס סוכר לבן
- 2 ביצים ☒
- 200 גרי חמאה רכה
- 3 כפות קקאו- חשוב שיהיה איכותי
- תוספות לבחירתכם- סכי"ה כוס (אני הוספתי בוטנים ושוקולד צ'יפ
- לקרם גבינה:
- 5 כפות סוכר
- 500 גרי גבינה לבנה
- 500 מ"ל שמנת מתוקה
- 2 שמנת חמוצה
- חצי כוס חלב
- חבילה אינסטנט פודינג וניל

אופן הכנה:

- אופן הכנת הפירורים:
- 1. מערבבים יחד את כל המצרכים מלבד הביצים.

2. לבסוף מוסיפים את הביצים ומערבבים רק עד להטמעתן

3. לוקחים 1/4 מכמות הבצק, מניחים ע"ג נייר אפייה מקומח ומרדדים לגודל תחתית התבנית.
אני השתמשתי בתבנית עגולה קוטר 26'
בזמן הרידוד, ממשיכים לקמח לפי הצורך כדי שהבצק לא יתפרק.

ו/או לעטוף בניילון נצמד ולהכניס למקרר לחצי שעה לפני הרידוד.

4. מניחים את הבצק בתבנית ואופים בתנור חם 180 מעלות כ-10 דק'

5. את יתר הבצק שנותר, משטחים ע"ג תבנית גדולה (עם היד) ואופים באותו אופן, לאחר שמוכן מצננים מעט ומפוררים.

חצי מבצק בפירורים ישמש לפנים העוגה וחציו השני לציפוי.

אופן הכנת הקרם והרכבת העוגה

1. בקערת מיקסר מקציפים יחד את כל המצרכים עד לקבלת קרם במרקם יוגורט.

2. מוסיפים פנימה חצי מבצק הפירורים ומקפלים

3. שופכים לתבנית ע"ג התחתית האפויה

4. מסדרים מעל את הפירורים שנותר

5. מכניסים למקרר לשלוש שעות לפחות (רצוי אפילו לילה)