

שקודו טעים
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אלמלם עוגת עוקץ הדבורה



המרכיבים:

לבצק:

350 גרם קמח

15 גרם שמרים יבשים

70 גרם סוכר

5 גרם מלח

70 גרם חמאה

1 ביצה

90 סמ"ק מים

לציפוי השקדים:

150 גרם חמאה

125 גרם סוכר

50 גרם דבש

200 גרם שקדים מולבנים פרוסים

לקרם פטיסייר:

250 סמ"ק חלב

50 גרם סוכר

חצי מקל וניל

25 סמ"ק מים

30 גרם קורנפלור

2 חלמונים

25 גרם חמאה

לשמנת מתוקה:

500 שמנת מתוקה (2 חבילות)

1 חב' אינסטנט פודינג וניל

2 כפות סוכר

אופן הכנה:

1. ללוש את כל חומרי הבצק ולהתפוח עד הכפלת הנפח (לפחות שעה וחצי).
2. מכינים את ציפוי השקדים: שמים בסיר קטן את החמאה, סוכר, והדבש ומרתיחים. לאחר ההרתחה מוסיפים את השקדים מערבבים היטב ומרתיחים עוד בערך 2 דקות.
3. מרדדים את הבצק שיכסה את תחתית התבנית. מעל הבצק שופכים את השקדים כשהם עדיין חמים.
4. לאפות בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות רבע שעה-20 דקות או עד שהעוגה תזהיב. לקרר היטב.
5. מכינים את הקרם פטיסייר.
6. מקציפים את השמנת עם האינסטנט והסוכר וכשהשמנת מוקצפת מוסיפים למיקסר את קרם הפטיסייר ומערבבים מעט עד שיתאחדו.
7. מחלצים את העוגה מהתבנית. חוצים את העוגה לשניים וממלאים בקרם סוגרים עם החלק השני עם שכבת השקדים.
8. שומרים בקירור ובתיאבון ☒