

שקדיות טעים
עם טרזה!

שבועות שמחה

טרה

ללא חומרים
משמרים



**המתכון שמכנים
טוב הביתה
למשפחת הילה
עוגת אלפחורס**



עוגה גדולה



שעה



המרכיבים:

- 6 ביצים
- כוס סוכר (180 גרם)
- 1.5 כוסות קמח תופח (230 גרם)
- 3 כפות שמן
- כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- 3 שמנת מתוקה
- 1 חבילה ריבת חלב (מהסוג הצמיגי ולא הנוזלי)
- 3 שקיות אינסטנט פודינג וניל
- 0.5 כוס קוקוס
- 3 עוגיות אלפחורס לקישוט

אופן הכנה:

- לטורט;
1. מפרידים את הביצים
 2. קערה א: מקציפים את החלמונים עם חצי מהסוכר והמלח עד שהתערובת מלבינה ומכפילה את הנפח שלה. מוסיפים את התמצית וניל והשמן ומערבבים.
 3. קערה ב: מקציפים את החלבונים עם מעט מלח עד לקבלת קצף. מוסיפים את שאר הסוכר עד שהקצף יציב.
 4. מערבבים בקיפול את קערה ב בקערה א.

5. מנפים את הקמח שלא היה גושים ומוסיפים בהדרגה לבלילה.
6. משמנים תבנית קפיצית.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל170 מעלות חצי שעה.
8. מוציאים לשיש שיתקרר.
9. מקציפים 3 שמנת טרה עם 3 שקיות אינסטנט פודינג וניל עד לקבלת קצפת יציבה.
10. מעבירים 2/3 מהקצפת לכלי אחר ומערבבים בה כחבילה של ריבת חלב (אפשר להשאיר קצת לקישוט אחכ)
11. שהטורט התקרר חותכים אותו לרוחבו ל3 פרוסות ובין כל 2 שכבות נשים את הקצפת עם הריבת החלב.
12. מעל השכבות נקשט בקצפת וניל שנשארה.
13. מסביב נפזר קוקוס
14. למעלה אפשר לקשט בעוגיות עצמן
15. טיפ: העוגה יותר טעימה כאשר היא יושבת במקרר ושותה את הרטיבות מהקצפת.