

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת תמיר עוגת קצף וקצפת



טרה.טרה.טרה. באמת!! מוצרים מדהימים



# המרכיבים:

לבסיס:

100 גרם חמאה טרה

1 כף אינסטנט פודינג

2 כפות שקדים טחונים

2 חלמונים

כוס קמח תופח - 140 גרם

2 כפות אבקת סוכר

לקצפת:

2 שמנת מתוקה טרה

3 כפות אינסטנט פודינג

3 כפות אבקת סוכר

כף קפה נמס

למרנג

2 חלמונים

כוס ורבע סוכר (125 גרם)

קישקוש גנאש

50 גרם שוקולד מריר

50 מ"ל שמנת טרה

# אופן הכנה:

לחמם את התנור ל170 מעלות. במיקסר עם וו גיטרה לערבב את חומרי הבצק עד לפירורים.

לשטח על גבי תבנית עגולה קוטר 24  
לאפות כ20 דקות ולצנן היטב מחוץ לתנור.  
מרנג:

להקציף כ10 דקות את החלבונים והסוכר עד שיופייע  
קצף חזק ( מבחן המרנג- הופכים את הקערת מיקסר  
וכלום לא זז)

לחמם את התנור ל90 מעלות, לצלף את המרנג על  
גבי נייר אפיה ( עדיף לסמן מראש קוטר 24 )  
לאפות שעתיים ולהוציא לצינון  
להקציף את המצרכים לקצפת .  
ועכשיו הכיף :) :

הרכבת העוגה:

להניח את הבסיס בצק פריך עם שקדים  
מעליו לזלף את הקצפת  
להניח בעדינות את המרנג  
לקשקש את הגנאש שוקולד  
עדיף להכניס למקרר ללילה  
בתיאבון

השעה כרגע 02:45 לפנות בוקר. ועכשיו סיימתי  
להכין את העוגה לשבועות :) :

אשמח לצלם מחר בבוקר את המשפוחה עם העוגה