

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת גדנקן עוגת כתר קרם ופירות





ליצירת מראה מבריק בכל מאפה  
המכיל פירות טריים ניתן ליצור זיגוג: 2  
כפות ריבת משמש מומסת ב3 כפות  
מים חמימים, להביא לטמפרטורת  
החדר ולמשוח את הפירות בזיגוג  
המבריק.

## המרכיבים:

לתחתית בצק פריך:  
125 גרם חמאה טרה  
100 גרם אבקת סוכר  
1 ביצה  
1 שקית סוכר וניל  
2 כוסות קמח  
קרם פטיסייר:  
125 מ"ל חלב טרה  
2 חלמונים מביצה במידה   
30 גרם סוכר  
1 כפית קורנפלור  
1/2 מקל וניל או כפית תמצית וניל  
50 גרם חמאה רכה טרה  
קרם קצפת:  
250 מ"ל שמנת מתוקה לקצפת  
כוס או 180 מ"ל חלב טרה 3%

2 כפות אינסטנט פודינג בטעם וניל

2 כפות אבקת סוכר

פירות עונתיים טריים פרוסים יפה.

אפשר להשתמש בתותים, משמשים, קיווי, אפרסקים, נקטרינות, אננס, דובדבנים, גרגרי רימון ועוד.  
קישוט לבחירה – שברי פקאן סיני לפי הטעם.

## אופן הכנה:

נתחיל בהכנת קרם הפטיסייר:

מחממים בקלחת את החלב, מחצית מן הסוכר ותמצית הוניל על אש נמוכה עד לסף רתיחה.

בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים, יתרת הסוכר והקורנפלור לבלילה חלקה ללא גושים.

מעבירים מעט מן החלב החם אל תערובת החלמונים,

מערבבים היטב ולאחר מכן מעבירים את התערובת

כולה בחזרה לסיר, ממשיכים בבישול, תוך כדי ערבוב

במטרפה, עד להסמכת הקרם (בועות קטנטנות

במרכז יעידו שהקרם מוכן).

מסירים מהאש, מעבירים לקערה נקייה, מוסיפים את

החמאה, מערבבים היטב ומכסים בניילון נצמד.

מכניסים למקרר לחצי שעה עד שעה להתייצבות

מוחלטת.

בינתיים מכינים את שאר רכיבי העוגה.

לבצק:

מערבבים את חומרי הבצק בקערה ומשטחים בתבנית

בעובי אחיד. אופים כ 20-15 דקות עד להזהבה.

לקרם הקצפת:

מקציפים במיקסר את כל המרכיבים לקצפת במרקם יגורט קרמי.

מרכיבים את העוגה:

על הקלתית הפריכה מורחים את קרם הפטסייר בשכבה אחידה, עליו יוצקים את קרם הקצפת ומשטחים את פני העוגה בצורה נאה. מסדרים יפה ובנדיבות פירות טריים מהמבחר שיש לכם או לפי טעמכם ☒ לקישוט – מעט פקאן סיני קצוץ. אופציה לזיגוג הפירות – בטיפ הקצר ☒ מניחים את העוגה במקרר כ-15 דקות להתייצבות מלאה.

