

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת ראובני עוגת קרמבו



10-15
סועדים



לא לערבב יותר מידי את
בליחת העוגה כדי שלא
תשבר ובאפיה היא לא
תעלה ותתפח.



שעה עד
שעה
וחצי



המרכיבים:

לעוגת שוקולד:

6 ביצים

כוס סוכר

4 כפות קמח

3 כפות קקאו

1 אבקת אפייה

1 חבילת חמאה טרה

רכיבים לקצפת:

1.5 מיכל שמנת קטנה טרה

חבילת פודינג

1/2 כוס חלב טרה

רכיבים לציפוי גנאש:

חבילת שוקולד מריר

1/2 שמנת קטנה טרה

אופן הכנה:

עוגה:

מקציפים חלבונים עם סוכר לקצף יציב. בכלי נפרד מערבבים חלמונים, קמח, קקאו, אבקת אפייה וחמאה. מערבבים את המסה של החלבונים המוקצפים עם החלמונים. מעבירים לתבנית קפיצית גדולה משומנת ואופים

ב-170 מעלות במשך 40 דקות ונותנים להתקרר מעט
בטמפ החדר.

קצפת:

מקציפים את השמנת, הפודינג והחלב במהירות
גבוהה עד לקבלת קצף יציב ומעבירים לשקית זילוף
עם צנטר כוכב.

גנאש:

ממיסים שוקולד ולאחר שנמס מורידים מהגז
ומוסיפים שמנת ומערבבים עד לקבלת מרקם חלק.

אופן הרכבת העוגה:

מורחים את השמנת בשכבה חלקה על העוגה ומוזגים
מעל את הגנאש ומטים את התבנית כדי שהגנאש ינזל
ויכסה את כל השמנת.

מעל מעטרים בעוד זילופי שמנת ואותיות שוקולד- יום
הולדת שמח/מזל טוב.

בתאבון!! ☒