

שקודות טעים עם טרה!



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת ראובני
קינוח ההפתעות**





15
סועדים



לצנן מעט את העוגה
בטמפי החדר לאחר
האפייה ולפני שקורצים את
העיגולים כדי שהעוגה לא
תתפרק



שעה
וחצי

המרכיבים:

6 ביצים
כוס סוכר
חבילת חמאה של טרה
כוס מיץ תפוזים
חצי כוס מים קרים
כפית תמצית וניל
שקית אבקת אפייה
2.5 כוסות קמח
לקצפת:
מיכל שמנת גדול של טרה
חבילת פודינג וניל
חצי כוס חלב טרה

אופן הכנה:

אופן הכנת העוגה:

להקציף ביצים עם סוכר למשך 10 דקות במהירות גבוהה.

לאחר מכן להוריד למהירות נמוכה ולהוסיף: חמאה, מיץ תפוזים והמים אבקת אפייה תמצית וניל וקמח ולערבל לתערובת חלקה. לעביר לתבנית משומנת ולאפות בחום 170 מעלות למשך 45 דקות.

אופן הכנת הקצפת:

מקציפים את השמנת, הפודינג והחלב לקבלת קצף יציב ומעבירים לשק זילוף. ההפתעות:

1. גאנש- מרתיחים שמנת גדולה של טרה ולאחר מכן מוסיפים חבילת שוקולד מריר ומערבבים עד לקבלת מרקם חלק.

2. ריבה-ניתן השתמש בריבה קנויה או להכין לבד.

3. ממתק עדשים צבעוניים-אהוב במיוחד על ילדים:) בחלק הזה אפשר ממש "להתפרע" ולהיות יצירתיים. אופן בניית הקינוח:

לאחר שהעוגה הצטננה מעט בטמפ החדר, קורצים ממנה עיגולים וכל עיגול פורסים ל-2 חלקים.

בחלק התחתון מזלפים קצפת בעיגול החיצוני של העוגה כך שרואים את השמנת מבחוץ. במרכז שמים קצת מההפתעה-גאנש, עדשים, ריבה או כל דבר אחר שאוהבים.

מעל מניחים שכבה נוספת של עוגה ומזלפים קצפת

על כל שטח העיגול.
מעל הקצפת ניתן לפזר פצפוצי שוקולד או סוכריות
צבעוניות:
בתאבון ☒

