

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מזוז עוגת נפוליאון



10 סועדים



שעה



המרכיבים:

בצק עלים מעדנות
חצי ליטר חלב
5 כפיות קורנפלור
4 חלמונים
מקל וניל חצוי לאורכו ומגורען
חצי כוס סוכר

אופן הכנה:

לחתוך את בצק העלים ל-2 חלקים. לרדד דק דק, להניח על תבנית מרופדת נייר אפיה, לחורר הבצק עם מזלג, לזרות מעל אבקת סוכר ולאפות ב-180 מעלות.

בזמן שהבצק בתנור להכין את קרם הפטיסייר. בסיר על הגז להרתיח חצי ליטר חלב, חצי כוס סוכר ומקל וניל חצוי ומגורען. בקערה נפרדת לערבב היטב הקורנפלור והחלמונים, כשהחלב רתח לשפוך חצי ממנו לקערת החלבוני והקורנפלור.

לערבב היטב ולשפוך את התערובת לסיר. להשאיר על האש עד שנוצר קרם יציב – לא להפסיק לערבב. להעביר לקערה ולקרר כשעה. כאשר הבצק מזהיב להוציא מהתנור לחכות שיתקרר.

לחתוך הבצק ל-3 להניח שכבה מכובדת של קרם בין
הקומות.

טיפים:

את שאריות הבצק ניתן לפורר ולהניח בצידי העוגה.
ניתן לקשט העוגה עם החלבונים שנותרו: לקחת
מחצית מהכמות להניח בקערה יחד עם חצי חבילת
אבקת סוכר, לערבב היטב עד שנוצרת בלילה לא
רכה ולא קשה מדי ולמרוח מעל העוגה.
ניתן לצבוע עם קקאו אם רוצים לשלב צבעים ☒

