

שבועות שמח!
עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מרציאנו

עוגת ספוג עם קרם וניל
צרפתי ופירות העונה



40 דקות



המרכיבים:

לעוגה:

4 ביצים

2 כוסות קמח תופח

חצי כוס שמן

שקית אבקת וניל

כוס סוכר

3/4 כוס מיץ תפוזים

פירות העונה

לקרם:

אינסטנט פודינג וניל צרפתי

חצי כוס חלב

שמנת מתוקה 250 מ"ל

אופן הכנה:

בקערה שמים את הביצים, קמח תופח, שקית אבקת וניל, כוס סוכר מערבבים הכל ואז מוסיפים את השמן ומיץ התפוזים בוחשים הכל בקערה אחת קודם את היבשים אח"כ מוסיפים את השאר. מעבירים הכל לתבנית משומנת ומכניסים לתנור על חום 180 מעלות ל-20 דקות תלוי בתנור. בקערה נוספת בינתיים מערבבים עם מיקסר את כל חומרים של הקרם ומערבלים עד לקצפת אחידה

כשהעוגה מתקררת מורחים עליה את הקצפת.
חותכים את הפירות ומפזרים על העוגה אני פיזרתי
רימונים, קרמבולה, תותים ועוד.

