

שבועות שמח!
טרה
ללא חומרים
משמרים



עוגת שמנת אוראו פטנט



המרכיבים:

חבילות עוגיות אוראו (כל חבילה 176 גרם)
100 גרם חמאה
1 גביע שמנת חמוצה
1 גביע שמנת מתוקה (250 ג')
3 כפות שטוחות אבקת סוכר
(לא חובה אבל מוסיף המון כפית מחית או תמצית
(וניל)

אופן הכנה:

תחילה מפרידים ל2 קערות שונות את עוגיות אוראו מהקרום הלבן אפשרי לעשות זאת בעזרת סכין (פשוט לגרד את הקרום שלרוב יוצא כחתיכה אחת במיוחד אם תדאגו לקרר מעט את העוגיות טרם העבודה איתן)

במעבד מזון טוחנים את העוגיות ללא הקרום ומוסיפים את החמאה המומסת עד קבלת פירורים מעט דביקים (שניתן להדקם בעזרת היד)

שומרים חופן מהפירורים בצד לקרום (ועוד מעט לקישוט) ומשתמשים ביתרה כתחתית לעוגה.

(מהדקים לתבנית היטב) ומקפיאים להמשך עבודה. מרככים את קרום העוגיות על ידי חימום מאוד עדין של מספר שניות בחום נמוך במיקרוגל (רק עד שמתרכך טיפה. לא להגיע לחימום!)

מערבבים את הקרום הרך עם השמנת החמוצה

ומערבבלים מספר דקות בקערת המיקסר עד קבלת
קרם יחסית יציב ומניחים בצד.
באותה קערת מיקסר (אין צורך לשטוף) מניחים את
השמנת המתוקה יחד עם אבקת הסוכר ומקציפים עד
קבלת קצפת יציבה במיוחד.
מקפלים את הקצפת עם קרם השמנת החמוצה
ומוסיפים את חופן פירורי העוגיות ששמרנו קודם לכן
בצד.
יוצקים את הקרם על גביי התחתית שהתייצבה
לבינתיים בקרור, ומעטרים בעוד מעט פירורים
שנשארנו בצד לקישוט. אוכלים את העוגה כשהיא
מופשרת וכמובן מאוחסנת בקרור (רצוי אחרי מספר
שעות של התייצבות במקפיא).

