

שקודות טעים
עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת סבן שמרים גבינה



12 (לכל פס עוגה)



1 שעה



המרכיבים:

שמרים גבינה - אופן הכנת הבצק:

5 כוסות קמח

1 מחמאה

כוס חלב

2 כפות שמרים יבשים

3/4 כוס סוכר

125 גרם שמנת חמוצה של פעם

3 חלמונים

קורט מלח

מלית:

500 גרם גבינה לבנה (מי שאוהב הרבה מילוי שיוסיף

עוד 250 גרם גבינה)

2 גבינה טוב טעם

גרידת קליפה מלימון אחד

4 כפות גדושות פודינג וניל

2 ביצים

3 כפות קמח

1/2 כוס סוכר (לא חובה)

אופן הכנה:

בצק - מכניסים למיקסר את כל החומרים ולשים עד לקבלת בצק אחיד - מומלץ לתוצאה טובה יותר לתת

לו לנוח כמה שעות במקרר , אבל לא חובה.
מלית- לערבב הכל בקערה עד לקבלת בלילה אחידה
הרכבת פס שמרים:

לוקחים כדור בצדק מרדדים למלבן , מסמנים עם
סכין את גבולות פס העוגה , ומסביב חותכים רצועות
(מודגם בסרטון כיצד לעשות זאת) מניחים מן המלית
במרכז הפס וסוגרים את הרצועות לסירוגין. מברישים
בביצה טרופה ומכניסים לתנור שחומם מראש ל 180
מעלות

טיפ: לחלק את הבצק ל 4 ולמדוד מלבנים לפי תבנית
אינגליש קייק או תבנית מאורכת שטוחה.
לאחר האפיה להבריש בסירופ (1/2 כוס סוכר, כוס
מים, חצי לימון סחוט- שבושלו ביחד)
שימו לב שבזמן ההברשה הסירופ כבר פושר ואילו
העוגה רותחת