

Bruchy kauftheil
ברוכי קופטייל



עוגת פודינג נוסטלגית



•בצק:

3• כוסות קמח

1• שקית א. אפיה

250• גר' מרגרינה

3• כפות סוכר

6• חלבונים

2• כפות יין או מיץ

2• סוכר וניל

אופן ההכנה:

•מעבדים במיקסר עם וו לשה עד לקבלת בצק, מרפדים תבנית תנור בנייר אפיה, ומשטחים את הבצק לשכבה דקה על הנייר

קרם שוקולד:

4• ביצים

3• חלבונים

1• 1/4 כוסות סוכר

7• כפות קקאו

3• כפות תמצית וניל

1• כף קפה מומס ברבע כוס מים חמים

•קורט נדיב של מלח

300• גרם מרגרינה

•מעבדים במעבד מזון לקרם חלק. (אני הכנתי הכל בקערה של הבצק ללא שטיפה ;)), שופכים את השוקולד על הבצק ואופים על חום של 180 מעלות 20-15 דק', מוציאים מהתנור ומצננים.

למרנג/פודינג

9• חלבונים

2• כוסות סוכר

1.5• חב' פודינג וניל

•מקציפים את החלבונים (השתמשתי שוב באותה קערה אבל הפעם שטופה היטב) ומוסיפים בהדרגה את הסוכר עד לקבלת קצף יציב, מוסיפים את הפודינג וממשיכים להקציף עד שהוא נטמע במרנג, מורחים את הפודינג על שכבת השוקולד האפוייה, מיישרים היטב, אופים בתנור על 160 מעלות 30 דקות

•מצננים את העוגה וחותכים בעזרת סכין משוננת בתנועת ניסור את שכבת המרנג כדי שלא ישבר

ההמרה של מרגרינה: על כל 200 גר' מרגרינה בכוס ח"פ של שתיה חמה מקששקשים ביצה ומוסיפים שמן עד למעלה, מערבבים היטב ומשתמשים.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com