

עוגות פודינג בשכבות

*תמונה בעמוד 142

כל פרוסה בעוגה זו מרשימה ביותר: הבסיס מבצק פריך בהיר. מעל לשכבת הבצק מתנשאת מלית שוקולד כשמכסה אותה שכבת פודינג צהובה מוקצפת. פרסי את העוגה למנות ריבועיות נאות.

לבצק

- 3 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפייה
- 250 גרם מרגרינה עם מלח
- 3 כפות סוכר
- 6 חלמונים
- 2 כפות מיץ או יין

למלית

- 4 ביצים
- 1¼ כוסות סוכר
- 7 כפות קקאו
- 2 כפות יין
- 3 כפות תמצית שניף (וניל)
- 300 גרם מרגרינה ללא מלח (1½ חבילות)

לקרם

- 6 חלבונים
- 1¼ כוסות סוכר
- 1 חבילה אינסטנט פודינג בטעם וניל

הכיני את הבצק: נפי את הקמח ואבקת האפייה לתוך קערה. הוסיפי את המרגרינה – כשהיא מחולקת לקוביות – והתחילי לעבד פירורים. הוסיפי את הסוכר, החלמונים והנוזלים. עבדי בצק רך ונעים. שמני קלות תבנית אפייה בגודל 27x35 ס"מ ורפדי אותה בבצק. הדקי באצבעותיך לקבלת שכבה אחידה.

הכיני את המלית: שימי בממחה או במעבד מזון את כל חומרי המלית ועבדי לקרם חלק. מרחי את המלית מעל לשכבת הבצק.

הכיני את הקרם: שימי בקערה נפרדת את החלבונים. הקציפי לקצף יציב, תוך הוספת הסוכר בהדרגה. המשיכי להקציף כשאת מוסיפה את אבקת הפודינג. מרחי בעדינות את הקרם מעל למלית השוקולד.

✿ חממי את התנור לחום בינוני (180 צ', 350 פ'). אפי את העוגה כ-20 דקות. הנמיכי לחום נמוך (160 צ', 300 פ') והמשיכי לאפות עוד כ-40 דקות. בדקי בעזרת קיסם אם העוגה מוכנה.

✿ צנני את העוגה. שמרי במקרר עד להגשה.

העוגה טובה בהקפאה.