

עוגת צמה שמרים במילוי שוקולד

לבצק

חצי קילו קמח רגיל

אחד וחצי כפות שמרים יבשים

ביצים בגודל בינוני 2

חצי כוס סוכר

חצי כוס שמן קנולה

חצי כוס מים

ואם הבצק מתקבל יבש מוסיפים עוד קצת מים בהדרגה

קורט מלח

מתפיחים כשעה וחצי

מחלקים את הבצק ל - 2 חלקים

מרדדים לעלה גדול ומורחים את המילוי

מקפלים את הבצק לצורת מעטפה ושוב מרדדים

מורחים שוב שכבת מילוי ומגלגלים לרולדה

חותכים במרכז כמו בתמונות וקולעים לגליל ארוך

מתפיחים עוד כחצי שעה

מכניסים לתבנית אינגליש מרופדת בנייר אפיה

.אופים כחצי שעה +/- על חום בינוני

המילוי:

1 כוס קקאו איכותי

2 כוסות סוכר לבן

מעט קינמון

אפשר אגוזים קצוצים לא חובה

מוסיפים מעט שמן ומערבבים טוב עד לקבלת משחה

אם צריך מוסיפים בהדרגה עוד שמן אבל ממש טיפה בכל פעם.

אם רוצים אפשר את השכבת מילוי הראשונה קקאו לפי המתכון,

שכבה שנייה אפשר למרוח ריבת חלב או נוטלה או עוד שכבת קקאו

איך שרוצים

טיפה ארוך אבל עוגה שתמיד מצליחה ונשמרת מצוין בהקפאה - בהצלחה

מרדדים את הבצק לעלה גדול ודק ומורחים שכבה אחת של מילוי:



מקפלים את הבצק מארבע כיוונים כמו מעטפה/ריבוע



חותכים בסכין חדה את הבצק במרכז עד שנקבל 2 רצועות



עכשיו מורחים שוב מילוי על העלה,
אפשר שוב אותו מילוי ואפשר ריבת חלב או נוטלה או כל קרם אחר:



מגלגלים את הבצק לעלה ארוך:



קולעים את הרצועות לצמה פשוטה



מכניסים לתבנית אינגליש קייק ארוכה מרופדת בנייר אפיה



זהו, בתאבון ☺



