



בישולים

או ככה. יש לי לתת לכם את העוגה הזו, ועוד עוגה אחת בתיכונן. סיפור מה סרטים. ואחר כך אני באמת חוזרת לתת לכם מירשמים של אוכל אמיתי. זו קצת בעייה, כיוון שאני תמיד כותבת דברים שאני מכינה, ומה לעשות, בזמן האחרון אוכלים אצלי מאוד בקיצור. אבל בכדי שהבית לא יתפורר לי מיובש, אני מכינה עוגות, כל עוגה מככבת שלאגרו כמה שבועות, עד שכולם מקיאים כבר ממנה, וצריך להכין פנטאסיה חדשה.

זה חכם מאוד הסיפור הזה עם העוגות. זה עושה לי את כל העבודה של האימו. אנשים באים הביתה, ומתים ממני במקום. מטפחת את הבית בעצמה, מגדלה למפת ילדה קטנה, מספיקה לכתוב מדור לערי תזונה, וגם כן מבשלת.

מה מטפחת, איזה מבשלת. כל הבישר לים שלי לאחרונה, זה עוגות-טראפיה. כל אחד מגיח, שהיות העוגות זה הקינחה, בטח יש גם את הסט-שבאלפני. שיגית, מי אני שאקמט לו את המחשבות. ואני גם לא מגדבת שום אינפורמציה כשמישהו מת פעל מהסדר המופתי. איזה דהירת אמוק עורכים אני ואלופי ברחבי הבית, עם היש מע צילצול השער, בועטים באוויר חלקי לבוש מעופפים, תוקעים עיתונים לתוך ואזנה, דוחפים נעליים למקרר, שונאים אחד את השני מרוב הלחץ, אבל הפלא ופלא מתייצבים תמיד יחד, יד ביד בהיך רגוע, מעוצב התפליא, לקבל את האורח חים. או זהו. אתם מבינים את הפרויצופ.

מכל העיסוקים המופלאים שלי, יש כיסוי מלא בעסק רק ל,אמא", ל,אשה" ול,כותר בת", השאר, שיחכה בתור, ביימים יש סדר עדיפויות. הקיצור, יום אחד, אחרי ארוחת פננים של איזה טשולנט כבד כמו באך, שאלתי את בעללי, אם הוא רוצה קינחה. הוא מאוד רצה, אבל לא היה מקום. אמרתי: סמוך על סמוך, יש לי משהו מרחף, אגדי. אמר: תביא הבאתי. אצלנו דווקא לא מתים על עוגות פיר רוח, אבל הטורט הלימוני הזה שובר את כל החוקים. ניכנס ישראל למחלקת החשד בים, כמו שוקולדה. זה עשיר, מרחף ור טעים. אכל אכל, ביקש עוד, אכל אכל, ביקש עוד. הוא "ביקש עוד" חמש פעמים רצופות! אחרי הפעם החמישית, תפסתי איזה אידיוט אני, עם כל הנגלית, גשברתי, ופשטת תקעתי לפניו את התבנית.

הו, הוא נטרף. זו העוגה הכי נמסה שאכלתי אי פעם. מאיפה יש לך אותה מאיפה? או זהו. זה המקום בדיוק להסביר שמצאתי אותה אצל אבירמה פרנ קל, שהיא אם לארבעה ילדים, נשואה כבר מאתיים שנה לארכיטקט מוכשר, אשר בעיר החטאה שלנו מצביעים עליו באצבע בתור הבעל שמפנק את אישתו הכי בעולם.

כל מי שטועים מהעסק נשבע, שבמהר לקח הפירות לא אכל מימיו דבר מיצלה שכוה. מושלם בתור קינחה. ניפלא במיר קם, מרחף בתוך הפה, משהו של מר אגדתי.

כבר נותנת סימנים ראשונים, רוצו להכין את התומרים: לימון אחד בייגני. נוטה לגדול. שקית אחת שמנת מתוקה. בסיס עוגה אחד של באניה. קצף ביצים אפיו לבן כזה. ולא להעז לזוז עליו, כי כל הפאר והקלילות הולכים, משיגים אותו בקונדיטוריות. הוא לא עולה יותר משמור נימתישעים לירות. שקית אחת אבקת גילטין של ארדי. זה 14 גרם. שקית אחת סוכר וניל (לא תמצית!) אלא אכזר (!). ארבע ביצים, ארבע כפות סוכר, שלושת רבעי כוס מי ברו. כף אחת גדולה ליקר תפוזים. המישים גרם קוקוס טהון (זה חצי שקית), ותבנית אחת קפיציח מיספר 28. זה לא גולש גם כתבנית מיספר 26, אבל או צריך קצת לקצץ משולי בסיס הקצף האפוי, וסתם חבל, כי זה יוצא סחות מנות.

קעת כמה הערות לפני תחילת ההכנה. את העוגה הזו יש לשמור במקרר. מובן שמדביקים על פניה ניילון באופן הרמטי, ללא בועות אוויר, בכדי למנוע ריחות מקרר ולשמר את כל הטעם האמיתי. זה עניין ברור. מה שחדש הוא, זה להכניס את העוגה הזו למקרר, כשהתבנית הקי פיצית מונחת על איזה מגש עגיל, שיקלוט

טורט לימון שמימי מרחף על אמת

את הנוזלים שעלולים לטפח לתוך המקרר מבסיס העוגה הקיצפי, שלעיתים קרובות מזיע. אני מניחה אותה על תחתית מגש העוגות הגדול, זה עם המיכסה הגבוהה השקוף, שנשאר בחוץ. חוץ מזה, עיבודו לפי השלבים שתיכננתי, ולא יהלכלך לכם יותר מספל אדירים, מיסר וקערה. כשהגברת האופה, היא גם הגברת הרך הצת. רק קצת כלים מטופפים, זה חלק עקרוני מהמירשם. ועכשיו מתחילים. מניחים את בסיס הקר צפ בתוך תבנית מס' 28. אין דבר, אם הבסיס לא חניע עד הדפנות.

שלב ראשון: לוקחים פלמפיה מרובי



שרידי הטורט אחרי חמש שניות

עת, מצביים אותה על השיש במיטבה, ור מגרדים את כל קליפת הלימון. זה פטנט מאוד מתוחכם לגרד כך לימון, כיוון ש' אחר כך יוצרים מין "מגב גומי" כזה עם האצבע, ומסיעים את הגרד על השיש, ישירות לתוך מה שצריך לשפוך את זה. מורידים את הגרד לסיר, ישר משם. לגרד את זה ישר בתוך כלי, זה מאוד לא נוח לידים, שאין להן "מרחב גרוד", ולגרד על לוח עץ, מתלכלך הלית. והמון גרד הולך לאיבוד. הכי יעיל ונקי זה ככה. אוספים את הגרד לערימה קטנטנה על השיש, מרוכזת ומוכנה.

שלב שני: לוקחים את שקית הגיל' טין ושופכים את תוכנה הגרגרי, כאילו היה זה נסקפה. לקרקעית של ספל אדירי רים.

שלב שמיני: לוקחים את החלבון ושופכים אותו על אבקת המים לתוך ספל האדירים, על אבקת ה-

עניינים

רוזנטיים

(סיפור מן החיים)

דידי מנוסי, אני כל פילפלת וצילי וקאיין, מכר לי את זה.

אדם פוגש חבריילדות ברחוב, ועט עליו בשימחה לברר את החדשות המיש פחתיות שלא שמע מזה שנות דור.

תגייד לי, הוא מתעניין. מה שלומך? כבר התחתנת?

לא, עונה לו חבריילדות. אני הומו הכרתי, והשטיות האלה של החס וואות, באמת שלא בשבילי.

טוב, אמר. אמר. הבן-אדם נסוג בזהי רות, משתדל לא לעלות יותר על מוק שיס, ומחליט להעביר לגמרי את הנושא, אל אחיו של חבריילדות.

מה שלום דויד הקטן? הוא מת עניין בשימחה על שמצא נושא חילופי.

בסדר גמור! עונה לו חבריילדות. דויד הקטן נסע לאמריקה, וגר שם עם אחד הכוריאוגרפים הטובים בעולם. הם מאוד מאושרים ביחד. הכוריאוגרף הזה ניסה להתאבד פעם, כשדויד הקטן רצה לעזוב אותו.

הצפרדע הזו כבר ירדה קצת קשה בגרונו של האיש, אבל זה היה חבר ילדות לא-נורמלי, ובאמת כימעט כל הזמן היה האיש שורף בתוך מישפחתו. נישאר עוד לברר, מה עם שלומלה הבכור. שלומלה הבכור, ענה חבריילדות, סתם אידיוט! הטמבל הזה נסע לפאריס, להתפרסם בציור, אבל הוא מתפרנס מלחיות ישבן להשכרה. ממש אין לי נחת מהבחור הזה. ממש עונמת נפש!

תגייד, לא יכול יותר הבן-אדם להבלג, במישפחה שלכם אין אף אחד שאוהב נשים?

למה לא? מתפלא חבריילדות. הנה, אחותי!

לקצף חזק. מגלישים את הקצף הזה לקערה כלהשי, בכדי לפנות את קערת המיקר סר לשלב העשירי.

שלב עשירי: מקציפים לקצפת נוק' שה שקית אחת שמנת מתוקה (250 סמ"ק) פלוס שקית אחת סוכר וניל. הקצפת נוק' שה כאשר נוצרות מין גבשושיות ופיטמות על פניה. צריך אומץ.

שלב אחד-עשר: מחזירים לקערת המיקסר, את קצף הביצים ממקום הגלות. מקפלים בעדינות. שופכים לתערובת ה קצפות גם את מי הגילטין הלימוניים ה אלם. שאינם צריכים להיות קרושים בכי לל, אלא להיראות כמו מים. הם רק צרי כים שלא להיות חמים. מערבבים, מקפד לים בעדינות בתנועות סחיבה מקרקעית הקערה, ששם אהבים מיהלימון-חלמו' נימ-גילטין האלה להיקוות, ושופכים לי תבנית הקפיצית, על בסיס הבאניה.

שלב שתים-עשרה: לפור מעל פני העוגה חמישים גרם קוקוס טהון, בעזר רת מולג שמרעידים אותו מעט. לא לזוז על הקוקוס, זה אינו רק קישוט, אלא גם מרכיב חשוב וחגיגי לטעם. מדביקים ני לון ותוקעים לפרוור לשפתים. יסודי. אם יש למישהו זמן, שיגיה את זה ישר במקרר להצי יום. שומרים במקרר, על מגש עגול, מעט גדול יותר מקוטר התבנית, לקליטת מעט הנוזלים שאולי יטפטפו מהבסיס.

יש רק בעייה אחת חמורה עם העוגה הזו - פשוט איי אפשר להפסיק איתה באמצע.