

גם את יכולה לאפות ברי בעיות עוגות נפלאות.

עוגיות בוקר

32-25 יחידות.

המצרכים:

1 עוגה אנגלית של עלית או עוגת שיש
עלית, או עוגת שוקולד משפחית.
60-50 עטרות נייר מס' 4.

ההכנה

מכינים את הערובת העוגה לפי ההוראות
שעל גבי האריזה.

בתבנית אפיה גדולה מניחים שורות של
עטרות נייר, 2-3 יחד כיחידה אחת ובעזרת
כף יוצקים לתוכן את עיסת העוגה, אופים
בחום בינוני כ-25-30 דקות.
העוגיות יכולות לשמש כלחמניות
לארוחת בוקר של שבת או באם מקשטים
אותן בשקד או בדובדבן מסוכך, ככיבוד קל
לארחים בתוספת שוקולית חמה או קרה.



עוגת שוקולד

מצופה בקרם שוקולד
או אבקת סוכר

המצרכים: תבנית בעלת דווגמא קוטר 28 ס"מ
עוגת שוקולד משפחית של עלית, מעט
מרגרינה קשה, מעט פרוורית, אבקת סוכר,
קרם שוקולד, רפנה*.

ההכנה

מכינים את הערובת העוגה לפי ההוראות
שעל גבי האריזה.

משמנים את התבנית במעט מרגרינה קשה
ומקמחים בפרוורית. יוצקים את העיסה
לתבנית. אופים ומצננים את העוגה.
מצפים את העוגה בקרם שוקולד, רפנה*
רך כמעט נוזלי* או בוקים אבקת סוכר.
כדי להעשיר את טעם העוגה אפשר
לחצותה לשתי שכבות ולמלא בקרם
שוקולד, רפנה*.

* מחממים מעל אדים את קרם, רפנה*.

קרם שוקולד, רפנה*

המצרכים

1/2 כוס מים, 1 כוס סוכר, 2 כפות קפה נמס
עלית, 2 כפות קקאו עלית, 2 כפיות
שוקולד מריר, רפנה* (400 גרם), 2 חבילות
מרגרינה ללא מלח 400 גרם - בטמפרטורת
החדר, 4 ביצים, 3 כפות כנור, 3 כפות
וודקה או רום (לא תמצית).

ההכנה

כסיר קטן מעל להבה מאד נמוכה מביאים
לרתיחה את המים עם הסוכר, מוסיפים את
הקפה הגמס והקקאו, בוחשים היטב עד
לקבלת עיסה חלקה. מוסיפים את השוקולד
השבור לקוביות וממשיכים לבחוש עד
האש הקוביות כמעט נמסות. מורידים
מהאש ומוסיפים את המרגרינה הרכה.
מעיבבים היטב ומצננים מעט. מעבירים
לקערת המערבל החשמלי. מקציפים
במהירות בינונית. מוסיפים את הביצים
ומקציפים עוד 5-4 דקות תוך הוספת
הבתנדי והוודקה או הרום. מצננים היטב,
מחממים בכלי סגור במקרה.



עלית

שלהי 2 מכסים של ארזות עוגת עלית ל; עוגת עלית "ארלוורוב 84 ר"ג 52505 ותקבלי חוברת מתכונים נפלאה.