

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 משפחתית.
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 קף 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 בדובובן מסוכך, ככיבוד קל לאורחים בחוספת שוקולית חמה או קרה.



עוגת שוקולד מצופה בקרם שוקולד או אבקת סוכר

המצרכים: התבנית בעלת דוגמא קוטר 28 ס"מ עוגת שוקולד משפחתית של עלית, מעט מרגרינה קשה, מעט פרווית, אבקת סוכר, קרם שוקולד, דפנה.

ההכנה

מכינים את הערובת העוגה לפי ההוראות שעל גבי האריזה.
משמנים את התבנית במעט מרגרינה קשה ומקמחים בפירורי. יוצקים את העיסה לתבנית. אופים ומצננים את העוגה.
מצפים את העוגה בקרם שוקולד, דפנה* רך כמעט נוזלי* או בוקים אבקת סוכר. כדי להעשיר את טעם העוגה אפשר לחצותה לשתי שכבות ולמלא בקרם שוקולד, דפנה*.
* מחממים מעל אדים את קרם, דפנה*.

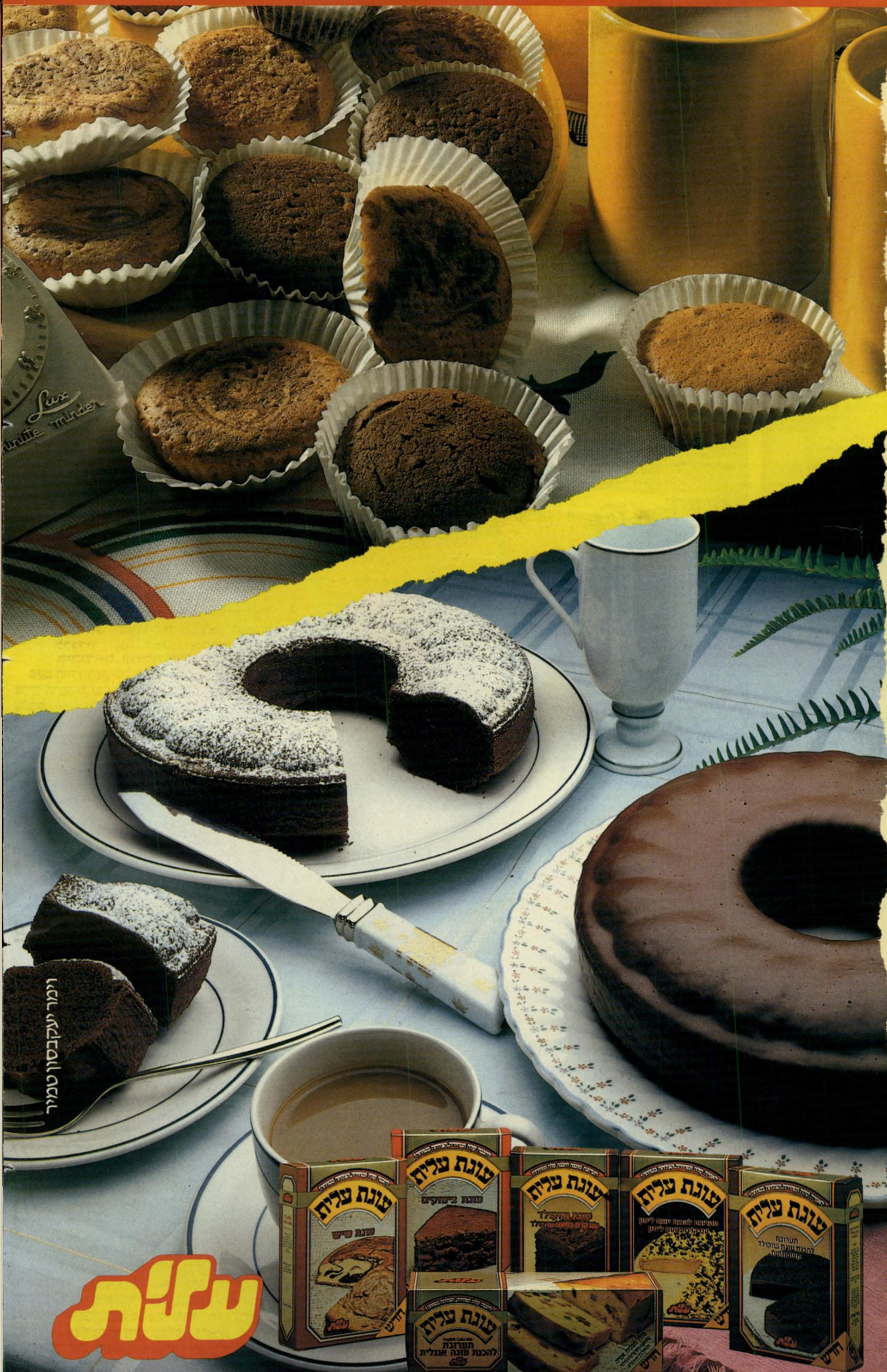
קרם שוקולד, דפנה

המצרכים

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

ההכנה

בסיר קטן מעל להבה מאד נמוכה מביאים לרתיחה את המים עם הסוכר, מוסיפים את הקפה הנמס והקקאו, כוחשים היטב עד לקבלת עיסה חלקה. מוסיפים את השוקולד השבור לקוביות וממשיכים לבחוש עד אשר הקוביות כמעט נמסות. מורידים מהאש ומוסיפים את המרגרינה הרכה. מערבבים היטב ומצננים מעט, מעבירים לקערפת המערבל החשמלי. מקציפים במהירות בינונית. מוסיפים את הביצים ומקציפים עוד 4-5 דקות תוך הוספת הברנדי והוודקה או הרוט. מצננים היטב, מאחסנים בכלי סגור במקרר.



עוגות

זמיר יעקבסון טמיר