

# גם את יכולה לאפות ברי בעיות עוגות נפלאות.



יזמרת יעקבסון טמור

**עגנת**

## עוגיות בוקר

המצרכים:  
1 עוגת אנגלית של עליית או עוגת שיש עליית, 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 בשקר או בדובדבן מסוכך, ככיבוד קל לאורחים בתוספת שוקולית חמה או קרה.



## עוגת שוקולד מצופה בקרם שוקולד או אבקת סוכר

המצרכים: תבנית בעלת דוגמא קוטר 28 ס"מ עוגת שוקולד משפחתית של עליית, מעט מרגרינה קשה, מעט פרווית, אבקת סוכר, קרם שוקולד, רפנה.

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, רפנה רך כמעט נוזלי\* או באבקת סוכר. כדי להעשיר את טעם העוגה אפשר לחצותה לשתי שכבות ולמלא בקרם שוקולד, רפנה.  
\* מתממים מעל אדים את קרם, רפנה.

## קרם שוקולד, רפנה

המצרכים:  
1/2 כוס מים, 1 כוס סוכר, 2 כפות קפה נמס עליית, 2 כפות קקאו עליית, 2 חפיסות שוקולד מריר, רפנה (400 גרם), 2 חבילות מרגרינה ללא מלח 400 גרם - בטמפרטורת החדר, 4 ביצים, 3 כפות ברנדי, 3 כפות וודקה או רום (לא תמצית).

ההכנה:  
בסיר קטן מעל להבה מאד נמוכה מביאים לרתיחה את המים עם הסוכר, מוסיפים את הקפה הנמס והקקאו, בוחשים 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 לקערת המערבל החשמלי. מקציפים במהירות בינונית. מוסיפים את הביצים ומקציפים עוד 4-5 דקות תוך הוספת הברנדי והוודקה או הרום. מצננים היטב, מאחסנים בכלי סגור במקרר.

