

עוגת פרג עשירה במיוחד



רכיבים

- גרם חמאה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- כף תמצית וניל
- קלמנטינות
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג אפשר מלא
- כוס פרג
- כוס אגוזי לוז טחונים דק
- גביע שמנת חמוצה אפשר 9%
- גרם שוקולד מריר קצוץ דק
- כוס שזיף מיובש מגולענים
- אגס גדולים

הכנה

1. שמים את החמאה והסוכר ומקציפים היטב במעבד מזון עם להב פלדה.
2. מוסיפים את הביצים, הווניל, מיץ הקלמנטינה והקליפה, ומרסקים היטב עד שאין יותר חתיכות קליפה.
3. מוסיפים את הקמח, הפרג והאגוזים הטחונים. מוסיפים גם את השמנת ומעבדים עד לקבלת בצק חלק. מוסיפים את השוקולד ומערבבים בשניים-שלושה פולסים קצרים, רק כדי שהשוקולד יתפשט בכל הבצק אבל לא כדי לרסק אותו יותר מדי.
4. משמנים ומקמחים תבנית קפיץ בקוטר 26 ס"מ. חותכים את האגסים לשמיניות (כולל הקליפה) ונפטרים מהליבה. מסדרים במניפה בתחתית התבנית, מפזרים מעל את השזיפים.
5. יוצקים את הבצק על הפירות שבתחתית התבנית. אופים כ-75 דקות בחום של 180 מעלות, עד שסכין הננעצת במרכז העוגה יוצאת יבשה.
6. מצננים ומגישים. בתיאבון!

12 servings 12