

## עוגת פירורים של רובי



### רכיבים

- חבילה מרגרינה רכה
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס ריבה או ממרח תמרים
- חלמון
- 1/2 2/1 שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר

### הכנה

1. שמים את הקמח והמרגרינה בקערה ולשים בהדרגה את הקמח עד שנוצר בצק אחיד. אם דביק לכם הבצק להוסיף קמח עד שהבצק רך.
2. לשמן את התבנית, לקחת חתיכה מהבצק בגודל כדור טניס ולהכניס לפריזר.
3. בינתיים לשים את הבצק בתבנית, למרוח על הבצק ריבה או ממרח תמרים
4. להקציף 4 חלבונים עם חצי כוס סוכר, להוסיף חצי שקית פודינג וניל ולהקציף טוב טוב עד שנהיה קרם.
5. את הקרם לשפוך על הריבה.
6. להוציא מהפריזר את הבצק ולגרד במגרדת על הקרם כולו.
7. לקחת חתיכת שוקולד מריר ובמגרדת לפזר על כל העוגה ולהכניס לתנור שחומם מראש ל-160 מעלות לכ-40 דקות בערך (או פחות, תלוי בתנור שלכם).

70 דקות

8 servings 8