

עוגת שמרים מרנג וקפה



רכיבים

- גרם קמח לבן שמרים
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- קורט מלח
- כפית תמצית וניל
- גרם סוכר לבן
- מיליליטר חלב
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם סוכר לבן
- כפית נס קפה נמס
- 2/1 1/2 כוס מים
- גרם סוכר לבן
- גרם ג'לטין
- כף נס קפה מגורען
- כפות ליקר (אופציונאלי)

הכנה

1. לשים את כל מצרכי הבצק עד לקבלת בצק אחיד.
2. עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעה.
3. בינתיים מקציפים את החלבונים ומוסיפים בהדרגה את הסוכר.
4. לבסוף מוסיפים את אבקת הקפה הנמס.
5. מחלקים את הבצק ל- 3 חלקים שווים.
6. מרדדים כל חלק לעלה בעובי עד 1/2 ס"מ.
7. על גבי כל עלה מורחים מן המילוי באופן נדיב וחותכים ל- 6 גלילים.
8. מניחים את הגלילים בתבנית. מתפחים כ- 1/2 שעה בטמפרטורת החדר.
9. אופים בתנור שחומם מראש ל- 170 כ- 30 דקות.
10. בינתיים מכינים את הציפוי: מרתיחים את כל המרכיבים (פרט לליקר) בקלחת, מבשלים 3 דקות עד לצמצום קל. מוסיפים את הליקר ומניחים בצד.
11. בצאת העוגה מהתנור מברישים אותה בזיגוג ומגישים מיד.

50 דקות

8 servings 8