

עוגה בחושה בציפוי קרם
קצפת

רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/4 4/1 כוס מים
- גביע גבינה לבנה רכה 9%
- מיכל שמנת מתוקה
- אפרסק חתוכים, או מקלות שוקולד או סוכריות

הכנה

1. מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים תבנית אפייה עגולה או מלבנית.
2. מערבבים את כל החומרים עד קבלת עיסה אחידה.
3. מעבירים לתבנית משומנת ואופים כ-30 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש. מכינים את הקצפת: מקציפים לפי ההוראות בשקית. מורחים בגובה הרצוי (כמה שיותר קצפת ככה זה משמין ויותר טעים).
4. חותכים את הפירות לחלקים ומניחים את הקישוט.

50 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕