

עוגת בריוש



רכיבים

- חבילה קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה חתוכה לקוביות, בטמפרטורת החדר
- כפית מלח
- גרם סוכר לבן
- ביצה
- כוס חלב
- גרם שמנת מתוקה
- גרם גבינת שמנת
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם אבקת סוכר
- כוס דבש
- 1/2 2/1 כוס תמצית שקדים
- 1/2 2/1 בקבוק תמצית שקדים
- 1/2 2/1 כוס מים

הכנה

1. הכנת הבצק: מכניסים את הקמח לקערת המיקסר, מוסיפים את הסוכר בבת אחת ומוסיפים ביצה-ביצה. לשים במהירות נמוכה.
2. מוסיפים את המלח ולאט לאט את קוביות החמאה.
3. מגבירים את מהירות הלישה למשך 6 דקות.
4. מעבירים את הבצק לקערה, מכסים עם מגבת וממתינים 40 דקות.
5. מוציאים את הבצק מהקערה ולשים אותו היטב כדי להוציא את האוויר.
6. מחזירים לקערה ומעבירים למקרר למשך 8 שעות, מכוסה בניילון נצמד.
7. הכנת המילוי: שמים בקערה את כוס החלב, השמנת, הגבינה, אינסטנט פודינג וניל צרפתי ואבקת הסוכר.
8. מערבבים לאט את החומרים עד קבלת מרקם אחיד. מקציפים במיקסר במהירות נמוכה עד להתייצבות.
9. הכנת הסירופ: בסיר קטן שמים את הדבש, הרוזטה, תמצית השקדים וחצי כוס מים.
10. מערבבים את החומרים ומביאים לרתיחה.
11. הרכבת העוגה: מוציאים את הבצק כחצי שעה לפני השימוש.
12. לשים היטב על משטח מקומח ומחלקים לשמונה כדורים.
13. מרדדים כדור, מורחים עליו את המילוי ומגלגלים.
14. חותכים בעזרת סכין את הבצק המגולגל כך שייצאו 8 שושנים.
15. מניחים את השושנים זו לצד זו בתבנית משומנת במעט חמאה.
16. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים 25 דקות.
17. לאחר הוצאת העוגה מהתנור מברישים מעל את הסירופ.

8 servings 8