עוגת שזיפים מרשימה ב-10 דקות

רכיבים

- גרם חמאה
- 4/1 1/4 כוס דבש
- שזיפים סגולים יפים ומוצקים
- גרם סוכר לבן
- כפות ברנדי / קוניאק
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה רכה
- גביע יוגורט
- 2/1 1/2 כוס חלב
- 2/1 1/2 כפית קינמון טחון
- קורט מלח
- כפית תמצית וניל
- לפי הטעם אבקת סוכר להגשה

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. הכנת השזיפים: חוצים את השזיפים, ומגלענים אותם.
3. חותכים את השזיפים לרצועות, ומניחים בקערה.
4. יוצקים לקערה ברנדי, ומערבבים. משהים עד להכנת הבצק.
5. שמים במחבת חמאה ודבש, מחממים וממיסים תוך כדי ערבוב.
6. הכנת העוגה: מכניסים לקערת מערבל מזון עם וו גיטרה את הקמח, המלח והקינמון, ומערבבים היטב.
7. מוסיפים לקערת המערבל חמאה, סוכר. ביצים, יוגורט ותמצית הווניל, ומערבלים עד לקבלת מרקם אחיד.
8. יוצקים לקערה את החלב, ומערבלים עד שמתקבלת בלילה חלקה.
9. מעבירים לבסיס תבנית קפיצית בקוטר 24 ס"מ את תמיסת החמאה והדבש, ומורחים על פני הבסיס.
10. מסדרים מעל תמיסת הדבש את רצועות השזיפים במעגלים.
11. יוצקים את בלילת הבצק מעל שכבת השזיפים.
12. מכניסים את התבנית לתנור אפייה, ואופים במשך כ-60 דקות.
13. בודקים בעזרת קיסם הננעץ במרכז העוגה שהקיסם יבש. מוציאים את העוגה מחוץ לתנור, ומצננים במשך כ-30 דקות.
14. מעבירים סכין חדה בדפנות התבנית כדי להפריד את העוגה מדפנות התבנית.
15. מניחים צלחת הגשה על גבי התבנית, והופכים את העוגה על גביה, כך שפניה יפנו כלפי מטה ומבלי להסיר את הקפיץ. מניחים למשך כ-15 דקות על מנת לאפשר לנוזלים לחלחל אל העוגה.
16. מוציאים את הקפיץ של התבנית ומסירים את הבסיס.
17. לפני הגשה ניתן לפזר מעל השזיפים אבקת סוכר. בתיאבון!

80 דקות

16 servings 16