

עוגת דובדבנים ושקדים



רכיבים

- ביצה מופרדות
- $2/3$ $3/2$ כוס סוכר לבן
- כף תמצית וניל
- מיכל שמנת חמוצה
- גרם חמאה בקוביות
- $1/2$ $2/1$ כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס שקדים
- צנצנת פירות העונה (אפרסק, נקטרינה, דובדבנים), מה שאוהבים (650 גרם לפני סינון, 350 גרם אחרי סינון)

הכנה

1. מקציפים את החלבונים לקצף רך. תוך כדי הקצפה, מוסיפים בהדרגה את הסוכר והוניל.
2. מערבבים היטב במעבד מזון עם להב פלדה או במיקסר, את החלמונים, שמנת וחמאה לתערובת אחידה.
3. מוסיפים את הקמח והשקדים ומעבדים רק עד שהתערובת אחידה.
4. מקפלים פנימה את הקצף. מסננים את הדובדבנים ומוסיפים, ללא נוזל ההשריה.
5. משמנים ומקמחים תבנית קפיץ עגולה בקוטר 26 ס"מ (מובן שאפשר גם תבנית מרובעת או מלבנית), יוצקים את התערובת פנימה ואופים בחום של 180 מעלות, כ-50 דקות.

12 servings 12