

עוגת קומות באונטי כשרה
לפסח

רכיבים

- ביצה
- גרם סוכר לבן
- גרם קוקוס טחון
- גרם קמח תופח כשר לפסח
- מיכלים שמנת מתוקה
- מיליליטר חלב
- חבילות פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. משמנים היטב תבנית אפייה שטוחה, מניחים נייר אפייה, ומשמנים גם אותו בעזרת מברשת ומעט שמן קנולה או חמאה מומסת.
3. מקציפים את הביצים והסוכר כ-5 דקות, עד לקבלת קצף סמיך ויציב. מערבבים את הקוקוס הטחון עם הקמח, ומקפלים לתערובת הביצים המוקצפת בעדינות.
4. משטחים את התערובת בתבנית, ואופים כ-10 דקות עד להזהבה. מוציאים מהתנור, ומצננים.
5. מקציפים יחד את השמנת מתוקה, החלב ואינסטנט הפודינג שוקולד, עד לקבלת קצפת יציבה.
6. מורחים חצי מכמות קצפת השוקולד על הרולדה, חותכים את הרולדה לרוחב לשלוש רצועות שוות בגודלן כדי שנוכל לגלגל אותן לצורת שבלול. מגלגלים רצועה אחת לשבלול ומעמידים על צלחת הגשה, את הרצועה השנייה מגלגלים סביב השבלול שהנחנו על צלחת ההגשה, וכך הלאה.
7. מצפים את הרולדה ביתרת קצפת השוקולד שהכנו באופן אחיד מכל הצדדים.
8. למראה חגיגי יותר, ניתן להוסיף מעל העוגה שבבי קוקוס.
9. מאחסנים את הרולדה במקרר עד להגשה. בתיאבון!

60 דקות 🕒

12 servings 12 🍴