

עוגת קצף מרנג וקצפת



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כפות סוכר לבן
- חבילה מרגרינה
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- מיכלים שמנת מתוקה
- כפיות נס קפה
- כפות סירופ שוקולד

הכנה

1. לערבב מרגרינה, 4 כפות סוכר, 4 חלמונים ואת הקמח התופח יחד ולהכין בצק רך.
2. לשמן תבנית ולשטח את הבצק בתבנית. ניתן לרדד את הבצק וכשמשתחים בתבנית להמשיך לשטח עם היד בתוך התבנית.
3. לחורר מעט את הבצק ולאפות בחום של 190 מעלות כ- 15 דקות או עד קבלת צבע זהוב בהיר.
4. מקציפים לקצף קשה 4 חלבונים וכוס סוכר. מעבירים לתבנית עם נייר אפייה ומשתחים את הקצף.
5. מכניסים לתנור בחום נמוך כ-75 דקות.
6. להוציא מהתנור, להרים את הנייר, להפוך על מגבת בזהירות ומיד לקלף את הנייר מהקצף (אם נשבר מעט מהפינות לא נורא - אפשר לסדר כששמים על הקצפת).
7. להקציף שמנת מתוקה לקצפת. לאחר שתחתית העוגה התקררה, לשטח מעליה את הקצפת. להרים בשתי ידיים את הקצף האפוי ולהניח מעל.
8. לקשט את הקצף האפוי עם סירופ שוקולד (מבקבוק) בצורת קשקוש.
9. להגשה לחתוך לריבועים, להרים עם מרית מתכת ולשים בצלחת.
10. מקציפים את השמנת המתוקה. כשהיא מתחילה להתקשות, מוסיפים את הנס ו-3 כפות סוכר וממשיכים להקציף לקצפת קשה.

120 דקות

4 servings 4