

עוגת קרמבו - הדס קופרמן



רכיבים

- ביצה מופרדות
- כפות חלב
- כפות סוכר לבן
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכל שמנת מתוקה
- כוס חלב
- גרם שוקולד חלב
- כפות חלב
- גרם חמאה

הכנה

1. מקציפים את כל חומרי הקרם עד לקבלת קצפת יציבה.
2. ממיסים בסיר על אש קטנה את כל חומרי ציפוי השוקולד ומצננים מעט.
3. מקציפים במיקסר 6 חלבונים עם 3 כפות סוכר עד קבלת קצף יציב ומבריק.
4. מערבבים בקערה 6 חלמונים עם 2 כפות חלב. מוסיפים את תערובת החלמונים לחלבונים ומקפלים לתערובת אחידה.
5. מוסיפים אינסטנט פודינג שוקולד מנופה ומערבבים לתערובת אחידה. מעבירים לתבנית עגולה משמונת.
6. אופים בחום בינוני (כ-170 מעלות) במשך כ-30 דקות. בתום האפייה מכבים את התנור ומשאירים בתוך התנור כעשרים דקות נוספות.
7. מורחים את קרם הווניל על הבסיס, ומעליו יוצקים את ציפוי השוקולד. מכניסים למקרר ל-3-4 שעות לפחות לפני ההגשה.

65 דקות

6 servings 6