

עוגת שושנים במילוי שוקולד ואגוזים



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה מומסת
- חלמון
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוס חלב פושר
- ביצה טרופה, להברשה
- גרם שוקולד רוזמרי
- גרם אגוזי מלך קצוצים

הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו לישה שמים קמח שמרים, סוכר, חלמונים, חמאה וחלב, אם חסרים נוזלים אפשר להוסיף טיפין, טיפין, חלב. *ניתן להמיר את החמאה במרגרינה ואת החלב במים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. מערבבים במהירות בינונית למשך 7 דקות עד שמתקבל בצק חלק, לקראת סוף הלישה מוסיפים את המלח.
3. מכסים את הקערה ומשארים לתפוח כ-90 דקות או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
4. כשהבצק תפח, מקמחים את הידיים למניעת הידבקות הבצק, מחלקים אותו ל-2 חלקים ומרדדים כל חלק למלבן בעובי כ-1.5-1 ס"מ.
5. מורחים על המלבן חצי מכמות ממרח השוקולד בשכבה דקה ואחידה ומפזרים מעל חצי מכמות האגוזים.
6. מגלגלים את המלבן לרולדה, פורסים אותה עם סכין חדה לחתיכות בעובי כ-5-6 ס"מ ומניחים בתבנית עגולה בקוטר 28 ס"מ ומרופדת בנייר אפיה כשהצד החתוך כלפי מעלה. חוזרים על הפעולה עם יתר המילוי והבצק.
7. לפני האפייה מכסים את התבנית במגבת ומתפיחים כ-30 דקות נוספות.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות.
9. מברישים בביצה טרופה (ניתן לדלל את הביצה עם כף מים) ואופים במשך כ-35 דקות, עד שהעוגה מזהיבה.

180 דקות

12 servings 12