בישולים

עוגת אגוזים לפסח

רכיבים

- ביצה מופרדות
- כוס סוכר לבן
- כפות קקאו
- גרם חמאה או מרגרינה מומסת
- כפות קמח מצה
- גרם אגוזי מלך טחונים
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. מחממים תנור לחום נמוך של 160 מעלות.
2. משמנים תבנית קפיצית בקוטר 24-26 ס"מ ומניחים על הבסיס נייר אפייה.
3. מקציפים את החלבונים לקצף רך.
4. מוסיפים בהדרגה את הסוכר וממשיכים להקציף עד שהקצף מוצק ומבריק.
5. מערבבים את הקקאו עם החמאה המומסת והחלמונים.
6. מוסיפים אגוזים טחונים, קמח מצה ותמצית וניל.
7. מקפלים בזהירות את קצף החלבונים עם תערובת האגוזים.
מוסיפים בכל פעם חלק מהקצף ומערבבים בכף עץ, עד שכולו נבלע בתערובת.
8. מעבירים את התערובת לתבנית ואופים 20 דקות.
9. מגבירים את חום התנור ל-180 מעלות וממשיכים לאפות 20 דקות נוספות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.
10. מצננים על רשת מתכת.

50 דקות

8 servings 8