

עוגת קוקוס עם רוטב תותים וקצפת



רכיבים

- ביצים
- כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- גרם קוקוס טחון
- כפות קמח מצה
- 1/2 2/1 כפות אבקת אפייה
- 1/2 2/1 תפוז מיץ וקליפה
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 קילוגרם תות שדה
- כפות קורנפלור או קמח תפוחי אדמה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כוס מים
- מיכל שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן

הכנה

1. הכנת העוגה: מקציפים את הביצים בשלמותן.
2. מוסיפים בהדרגה מלח, סוכר, שמן ומיץ.
3. בכלי נפרד מערבבים את החומרים היבשים ומוסיפים לעיסה בזהירות.
4. מעבירים את התערובת לתבנית פיירקס ואופים 20 דקות בחום בינוני.
5. הכנת רוטב תותים: משאירים 3 תותים בצד לקישוט. את שאר התותים חותכים לרבעים.
6. שמים בסיר את המים, הסוכר והתותים החתוכים ומביאים לרתיחה.
7. מערבבים את הקורנפלור עם קצת מים, מוסיפים לרוטב בתנועות ערבוב ומבשלים עד שהרוטב מסמיך ונוצר סוג של פודינג. מסירים מהאש ומקררים.
8. מורחים את קרם התותים על העוגה הקרה.
9. מקציפים את חומרי הקצפת עד שנוצרת קצפת סמיכה. מורחים על שכבת התותים ומקשטים בפרוסות תותים וקצת קוקוס טחון.

50 דקות

8 servings 8