בישולים

עוגת קרם וניל ברוטב תותים על בצק פריך

רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן תופח
- 3/1 1/3 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- חלמון
- מיכלים שמנת מתוקה 38%
- שקיות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוסות חלב
- תות שדה אדומים ומוצקים
- כפות סוכר לבן
- כפות מיץ לימון מ-חצי לימון
- 4/3 3/4 כוס מים
- 2/1 1/2 כפיות קורנפלור
- גרם שוקולד לבן
- כפיות שמן קנולה

הכנה

1. לשטוף היטב את התותים, ולחתוך לפרוסות.
2. לשים בסיר קטן את התותים, הסוכר, מיץ הלימון והמים לבשל כ-15 דקות עד לקבלת עיסה לא אחידה.
3. בצד מערבבים כף מים עם 1.5 כפיות גדושות של קורנפלור: מערבבים היטב עד שאין גושים.
4. מוסיפים את העיסה לתותים ומערבבים מעט עד שהתערובת מסמיכה.
5. מסירים מהאש ומקררים.
6. לערבב את כל החומרים עם מזלג עד שנוצרים פירורים בלבד.
7. לשטח את הבצק על התבנית לאפות בחום 180 מעלות עד שמזהיב.
8. להוציא מהתנור ולקרר.
9. מקציפים 2 שמנת מתוקה עם 2 אינסטנט פודינג וניל ו-2 כוסות חלב לקצפת יציבה.
10. מורחים את הקרם על גבי הבסיס הפריך שהתקרר.
11. ליישר את פני העוגה ולפזר את רוטב התותים שהתקרר
12. לשים במקרר ל-8 שעות.
13. לשים בקערית את השוקולד הלבן ולהכניס למיקורגל להמסה (כל דקה לערבב אחרת זה יישרף).
14. לאחר שהשוקולד נמס לחלוטין להוסיף 2 כפיות שמן ולערבב, להמתין מעט עד שהתערובת מתקשה/ מסמיכה.
15. על גבי נייר אפייה להניח שקפים באורך 14 ס"מ (לגזור כ- 7 יחידות שוות) למרוח על כל יחידה שוקולד לבן (בעובי של קצת פחות מ-1/2 ס"מ) להמתין שהשוקולד יתקשה מעט, ולקפל את קצה השקף לקצה השני ליצירת צורת טיפה.
16. לתפוס את שני הקצבות עם אטב כביסה ולהכניס למקפיא להתקשות.

17. לאחר שקפא כ- 10 דק', לקלף בעדינות את השקף מהשוקולד ולהניח במקפיא, כך להכין את כל הקישוטים ולשמור במקפיא.

18. בעת הגשת העוגה לסדר באמצע את הטיפות בצורת פרח ולהמתין ל- WOW של כולם.

120 דקות

8 servings 8