

קראלוסקי (עוגת שכבות מלכותית עם דבש, אגוזים וקרם וניל)



רכיבים

הכנה

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
 - 3/4 4/3 סוכר לבן
 - ביצה (בגודל M)
 - גרם חמאה רכה
 - 1/2 2/1 כף חומץ
 - שקיות סוכר וניל
 - 1/2 2/1 כוסות אגוזי מלך קצוצים דק במעבד מזון (לא למרקם של אבקה)
 - 1/2 2/1 כפות דבש
 - חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
 - מיכלים שמנת מתוקה 38%
1. להכנת הבצק - בקערה גדולה מניחים את החמאה הרכה ומוסיפים מחצית מכמות הקמח ומטמיעים עם האצבעות עד למרקם של קרמבל.
 2. לאחר מכן מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים - שקיק סוכר וניל, ביצים, סוכר, דבש, חומץ ואגוזים. לשים את הבצק ביד (או מיקסר וו גיטרה), בהדרגה מוסיפים את יתרת הקמח עד להטמעה.
 3. מחממים את התנור לחום של 170 מעלות.
 4. מחלקים את הבצק ל-4 עיגולים או פחות (תלוי בגודל ובצורה של התבנית עליה נרכיב את העוגה).
 5. מרדדים כל עיגול לעלה דק מאד עד ל-2 מ"מ ומסמנים באמצעות התבנית או הרינג שעליו (תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ) נרכיב את העוגה.
 6. אופים כ-5 דקות או עד להזהבה.
 7. כך עושים עם יתר הכדורים. השוליים שקרצנו משמשים כפירורים לפיזור מעל ולדפנות העוגה.
 8. כשהבצק נאפה מיד חותכים עם סכין קטנה את סימון הבצק.
 9. את שולי הבצק והיתרה מפוררים לפירורים במעבד מזון או ידנית.
 10. להכנת הקרם - מקציפים את השמנת המתוקה עם האינסטנט פודינג וניל ושקיק סוכר וניל, לקציפה יציבה.
 11. ניתן לשלב את אחד משכבות הקרם באינסטנט פודינג שוקולד.
 12. להרכבת העוגה - מניחים שכבת בצק אחת בתוך הרינג/התבנית ומורחים מעל כל שכבת בצק קרם וניל וכך הלאה עם יתרת שכבות הבצק ולבסוף מפזרים מעל את פירורי הבצק.
 13. אפשר להוסיף באחת השכבות התחתונות ריבת פובידל (שזיפים שחורים), או אפשר לשדרג עם שוקולד חלב.

60 דקות

8 servings 8

