

עוגה בחושה עם ריבת תות, קצפת וג'לי



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- שקית סוכר וניל
- כפות ריבת תות (אפשר להשתמש בכל ריבה)
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה ג'לי תות 90 גרם אסם

הכנה

1. לערבב את כל המצרכים לעוגה לתערובת אחידה.
2. להכניס לתנור ב- 180 מעלות במשך כ-30 דקות, עד שהעוגה מוכנה. לבדוק עם קיסם (אם הוא יוצא יבש סימן שהעוגה מוכנה), להוציא את העוגה מהתנור ולתת לה להתקרר.
3. להכין את הקצפת לפי ההוראות בגב אריזת האינסטנט פודינג.
4. לחצות את העוגה לחצי מהנפח של העוגה, כך ייווצרו 2 חלקים - החלק עליון של העוגה והחלק התחתון.
5. להעביר את החלק העליון לכלי אחר ובינתיים למרוח את החלק התחתון בשכבת ריבה ומעליה לשפוך חצי מכמות הקצפת.
6. להניח את החלק העליון על התחתון ולשפוך את החצי הנותר של הקצפת.
7. להכין את הג'לי לפי הוראות ההכנה בגב האריזה. לשפוך על העוגה ולהכניסה למקרר לכמה שעות.

45 דקות

4 servings 4