בישולים

עוגת קראנץ' שקדים ודבש

רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם (3.5 כוסות + כף)
- גרם סוכר לבן (0.5 כוס)
- ביצה
- מיכל שמנת חמוצה (200 גרם)
- מיליליטר מים (1/2 כוס)
- גרם חמאה
- גרם מרגרינה
- קורט מלח
- חלמון
- גרם סוכר לבן (1/2 כוס)
- גרם דבש (1 כף)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל (80 גרם)
- גרם חמאה
- כפית תמצית וניל
- גרם אגוזים טחונים (2 כוסות)
- גרם אגוזים פרוסים
- 1/4 4/1 כוס אבקת סוכר

הכנה

1. לשים את כל חומרי הבצק בקערת מיקסר עם וו לישה, כ-8 דק' לקבלת בצק רך וחלק.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומעבירים למקרר למשך הלילה להתפחה (הבצק לא יתפח משמעותית). לחילופין, אפשר להתפיח מחוץ למקרר כשעתיים וחצי-שלוש, עד להכפלת הנפח. הבצק יהיה רך מאוד לפני ההתפחה וזה בסדר. בתום ההתפחה הוא יהיה נוח לעבודה.
3. מקציפים את החלבונים, סוכר ודבש לקצף לבן סמיך מאוד ויציב.
4. מערבלים חמאה, אינסטנט פודינג, תמצית וניל ושקדים בקערת מיקסר נקייה עם וו גיטרה לתערובת קרמית. מקפלים את קצף החלבונים לתערובת הקרמית.
5. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים 2 תבניות אינגליש קייק.
6. חוצים את הבצק על משטח מקומח ומרדדים כל חלק למלבן בעובי 2/1 ס"מ וגודל 30X40 ס"מ. מורחים על כל מלבן מחצית מהמלית ומגלגלים לגלילה. חוצים כל גלילה לשניים לאורכה ומלפפים את שני החצאים לבורג.
7. מניחים כל עוגה בתבנית ומתפיחים כ-30 דק' להכפלת הנפח. מפזרים מעל שקדים פרוסים.
8. אופים כ-30 דקות עד שהעוגות זהובות בצורה יפה והבצק אפוי גם בפנים.
9. מצננים ומפזרים אבקת סוכר. שומרים מכוסה מחוץ למקרר יומיים. אפשר להקפיא אחרי האפייה, להפשיר ולחמם בתנור חם לפני ההגשה.
10. לגרסת פרווה - המירו את החמאה במרגרינה ואת השמנת החמוצה בקרם קוקוס, באותן הכמויות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון

90 דקות

24 servings 24