



רכיבים

- 1/2 2/1 כוס אגוזי לוז קלויים וקלופים
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קלויים
- 1/2 2/1 כוס פיסטוק, פקאן, שקדים קלויים
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות (מקורר)
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן + 3 כפות סוכר
- 1/2 2/1 כפות תפוז
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 מיכלים שמנת מתוקה
- כפות אבקת סוכר
- 1/2 2/1 כוסות תות שדה שטופים פרוסים דק
- 1/2 2/1 כוסות אגוזים מכל סוג, קצוצים גס

הכנה

1. מכינים תבנית אפייה עגולה בקוטר של 24 ס"מ, משומנת ומרופדת בעיגול נייר אפייה. מחממים את התנור לחום נמוך (150 מעלות צלזיוס).
2. טוחנים בקערת מעבד מזון את האגוזים והשקדים עם כף סוכר (מתוך כמות הסוכר במתכון) לאבקה דקה (למרקם עוגה קליל יותר - עדיף לטחון במטחנה ידנית).
3. קוצצים במעבד מזון את השוקולד לפירורים קטנטנים.
4. מקציפים בקערת מערבול חשמלי את החלמונים עם 1/4 כוס סוכר במשך כ-5 דקות, עד שהתערובת מעובה, תפוחה ובהירה.
5. מערבבים ביחד את האגוזים הטחונים, גרידת התפוז, אבקת האפייה ופירורי השוקולד, ויוצקים את התערובת מעל לחלמונים מבלי לערבב אותה פנימה, ומניחים בצד.
6. מקציפים בקערת מערבול חשמלי נקייה את החלבונים עד לקבלת קצף יציב. מוסיפים בהדרגה את שארית הסוכר, ומקציפים עד לקבלת קצף יציב אבל גמיש.
7. מקפלים כ-1/3 מכמות קציפת החלבונים לתוך קערת החלמונים, כרי שהתערובת תהיה קלילה יותר.
8. לאחר מכן, מקפלים פנימה בעדינות את יתר החלבונים המוקצפים.
9. יוצקים את התערובת לתוך התבנית, מיישרים ואופים כ-40 דקות עד שהעוגה מזהיבה והיא קפיצית למגע.
10. מוציאים מהתנור ומצננים על רשת. כשהעוגה קרה מעבירים סכין מסביב לדפנות ומשחררים מהתבנית.
11. מקציפים את השמנת לקצפת יציבה. לקראת סוף ההקצפה, מוסיפים בהדרגה את אבקת הסוכר וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף נוקשה. פורסים את העוגה באמצע לשני חלקים בעזרת סכין מסור. מסירים את השכבה העליונה בזהירות בעזרת תחתית שטוחה של תבנית אחרת.
12. מורחים שכבת קצפת מעל השכבה התחתונה, ומניחים מעליה פרוסות תותים. מכסים בשכבת העוגה העליונה, ומורחים קצפת

למעלה ומסביב לדפנות.

13. מפזרים אגוזים קצוצים לקישוט למעלה ומסביב לעוגה. בתיאבון!

80 דקות

6 servings 6