בישולים

עוגות ליצן

רכיבים

- עוגת הבית שיש
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיכלים שמנת מתוקה
- 3/4 4/3 חבילה חמאה
- גרם שוקולד מריר
- כפות קקאו
- כפות סוכר לבן
- כפות מים
- לפי הטעם סוכריות צבעוניות
- לפי הטעם סוכריות, נוזלים דובדבנים שוזלים
- לפי הטעם סוכריות עדשים
- עוגיות, פאדג ', סוג העוגה (כולל עוגות עגלה)

הכנה

1. פורסים את העוגות לפרוסות בעובי 2 ס"מ בעזרת 6 קורצנים או 6 כלים בגדלים שונים.
2. קורצים מכל פרוסת עוגה עיגול בקוטר הולך וקטן. את שאריות העוגה שומרים בקערה בצד.10 כל ליצן מורכב משישה עיגולים ההולכים וקטנים: שלושה עיגולים גדולים העשויים משתי פרוסות, ושלושה עיגולים קטנים - מפרוסה אחת.
3. מעבירים לקערת המיקסר אינסטנט פודינג ושמנת מתוקה ומקציפים עד שמתקבל קרם יציב. את הקרם שומרים בצד או במקרר.
4. מחממים בסיר קטן את החמאה, השוקולד, אבקת הקקאו, הסוכר והמים על להבה נמוכה תוך כדי ערבוב עד שמתקבלת תערובת אחידה.
5. מוסיפים את תערובת השוקולד לקערה עם השאריות המפוררות של העוגה. מערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת במרקם אחיד. מכינים מהתערובת שני כדורי שוקולד.
6. מורחים שכבה דקה של קרם על העיגול הגדול ביותר. מניחים עליו עיגול קטן יותר וגם עליו מורחים קרם. ממשיכים להוסיף באותה השיטה את כל העיגולים עד הקטן ביותר - עד שמתקבלת פירמידה.
7. משחילים קיסם או שיפוד לאורך גופו של הליצן ובקצה ממקמים כדור שוקולד אחד (הוא ראש הליצן). מסביב לגופו של הליצן מורחים קרם בנדיבות.
8. בעזרת סוכריות מכינים פנים לליצן.
9. מצמידים ידיים מערגליות וממשיכים ומקשטים את הגוף בסוכריות צבעוניות.

40 דקות

4 servings 4