

עוגת קרמשניט מהירה



רכיבים

- חבילה בצק עלים על בסיס חמאה או חבילת עלים לקרמשניט מוכנים
- מיליליטר שמנת מתוקה (2 מיכלים)
- כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל

הכנה

1. מרדדים את הבצק על גבי נייר אפייה בתבנית אפייה.
2. מניחים מעל לבצק נייר אפייה נוסף ומעל תבנית נוספת שתשמש משקולת ואופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות כ- 25 דקות. מצננים. מעלים את חום התנור למקסימום.
3. הופכים את הבצק על שעל גבי נייר האפייה, מאבקים באבקת סוכר ומחזירים לאפייה נוספת בת 5 דקות עד ששטח הפנים מקורמל ושחום. מצננים ופורסים לשני חלקים שווים או מניחים את העלים המוכנים.
4. מניחים את העלה ומאבקים באבקת סוכר.
5. מכינים את הקרם – מקציפים יחד את כל המרכיבים, תחילה במהירות איטית למשך 2 דקות ולאחר מכן מגבירים מהירות עד קבלת קרם אחיד – יש להימנע מהקצפת יתר, עוצרים את פעולת המיקסר כאשר הקרם עדיין רך אך יציב.
6. מניחים מלבן בצק עלים על משטח עבודה. מורחים את הקרם ומניחים מעל עוד עלה, מאבקים באבקת סוכר.
7. מצננים היטב ופורסים למנות.

10 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕