



רכיבים

- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כפית גרידת לימון
- 1/2 2/1 כוס רום
- מיכלים שמנת מתוקה 38%
- כפות סוכר לבן
- גרם קמח לבן מנופה
- גרם שמרים טריים
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה רכה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים, לפי הצורך
- לפי הטעם דובדבנים מסוכרים
- לפי הטעם מרגרינה רכה לשימון התבניות
- קורט קמח לבן

הכנה

1. שמים את הקמח, השמרייה והסוכר בקערת מערבול עם 100 לישה ומערבבים בכף.
2. מוסיפים את שאר המצרכים. בהדרגה מוסיפים את המים ומערבבים עד לקבלת בצק גמיש ולא דביק.
3. מכסים את הקערה בניילון נצמד, מתפחים עד להכפלת נפח הבצק.
4. מערבבים שנית לאחר תפיחה והכפלת נפח.
5. משמנים היטב את התבניות האישיות (המיועדות לסבריינות) במרגרינה רכה ומקמחים קלות.
6. מחממים את התנור לחום בינוני-גבוה של 200 מעלות, כ-עשר דקות לפני תחילת האפייה.
7. ממלאים כל תבנית בבצק רק עד לשלושת רבעי מגובה התבנית, ומשהים לתפיחת הבצק.
8. מנמיכים את חום התנור ואופים בחום בינוני של 180 מעלות כ-25 דקות.
9. מצננים מעט ומיישרים בחיתוך קל את החלק העליון של הסבריינות (שיהפוך להיות החלק התחתון). הסבריינות בשלב זה קשות מאוד.
10. מצננים היטב את הסבריינות ומשהים במקום קריר 12-24 שעות.
11. מרתיחים את המים, הסוכר וקליפת הלימון עד לקבלת סמיכות של סירופ. מורידים מהלהבה, מוסיפים את הרום ומערבבים.
12. משרים את הסבריינות בסירופ החם עד שגודלן מוכפל ומניחים אותן על רשת.
13. מקציפים את השמנת המתוקה בתוספת סוכר עד לקבלת קצפת יציבה.
14. חותכים את הסבריינות לרוחבן ברבע גובהן, מזלפים קצפת ומכסים בחלק שנחתך.
15. מקשטים בדובדבן.

80 דקות

8 servings 8