

## מיני סברינוט פרווה



### רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כפות סולת
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוס שמנת להקצפה צמחית
- כפיות תמצית רום
- כוס מים
- כפות ריבת משמש
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- לפי הטעם דובדבנים מסוכרים
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן
- מיליליטר שמנת להקצפה צמחית

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מפרידים את הביצים לחלמונים וחלבונים.
3. מקציפים את החלבונים עם הסוכר. מוסיפים את השמן, הקצפת הצמחית והחלמונים, וממשיכים להקציף.
4. מאטים את מהירות ההקצפה, ומוסיפים את הקמח והסולת.
5. משמנים תבנית (תבנית רגילה או סיליקון עם 14-15 שקעים וחורים - תלוי בגודל התבנית) ואופים בתנור 25-35 דקות, תלוי בתנור, עד הזהבה.
6. מקררים מעט.
7. להכנת הסירופ - שמים בסיר קטן 1 כוס מים, 1/3 כוס סוכר, 2 כפות ריבת משמש, 2 כפיות רום, ומבשלים כמה דקות.
8. טובלים את העוגות אחת אחת בסירופ משני הצדדים, אם משתמשים בתבנית סיליקון לוקחים בכפית מהסירופ, ושופכים לתוך החור.
9. להכנת הקרם - מקציפים את ה500 מ"ל קצפת הצמחית עם 4 כפות סוכר כמה דקות, מוסיפים 1 חבילת אינסטנט פודינג, וממשיכים להקציף עד התייצבות הקרם.
10. מזלפים את הקרם, ומקשטים בדובדבנים. בתיאבון!

60 דקות

14 servings 14