

עוגת קרמבו ממכרת



רכיבים

- ביצה
- כפות סוכר לבן
- חבילה פודינג שוקולד 88 גר'
- כפות שמן קנולה
- כפות קקאו
- מיליטר שמנת מתוקה
- כפות סוכר לבן
- 4/3 3/4 כוס חלב
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- מיליטר שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר שבור לחתיכות

הכנה

1. להכנת שכבת הבסיס של העוגה - מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מרפדים תבנית (תבנית קפיץ בקוטר 26 ס"מ) בנייר אפייה ומשמנים מעט.
3. בקערת מיקסר מקציפים את הביצים (שלמות) ומוסיפים בהדרגה את הסוכר עד לקבלת קצף בהיר.
4. מורידים מהירות במיקסר ומוסיפים אינסטנט פודינג שוקולד, קקאו ושמן ויוצקים לתוך תבנית העוגה. אופים בערך כ- 35 דקות. העוגה עולה ויורדת כשמוציאים אותה מהתנור, כך צריך להיות. אמורה להתקבל שכבת עוגה נמוכה.
5. מקררים היטב.
6. להכנת שכבת הווניל - קערת מיקסר מקציפים את האינסטנט פודינג וניל, 2 מיכלי שמנת מתוקה, 4 כפות סוכר ו-3/4 כוס חלב לכדי קצף יציב.
7. מצפים את העוגה ומכניסים למקפיא ל- 3 שעות לפחות.
8. להכנת הגנאש - ממיסים יחד את מיכל השמנת המתוקה והשוקולד המריר על הגז או במיקרוגל. מקררים לטמפרטורת החדר.
9. יוצקים מעל העוגה ומכניסים למקפיא לשעה.
10. ניתן לקשט את העוגה בכל תוספת שאוהבים.

60 דקות

10 servings 10