

עוגת שכבות מרשימה עם קוקוס וקציפות וניל ושוקולד



רכיבים

- ביצה (רק החלבונים)
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כוסות קוקוס טחון
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות, טורבו.
2. להכנת תחתית הקוקוס - מקציפים את החלבונים במיקסר במהירות בינונית.
3. בהדרגה מוסיפים את הסוכר ואת הקוקוס הטחון.
4. מעבירים את הקציפה לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ) ואופים כ-25 דקות.
5. מוציאים מהתנור ומניחים לתחתית להתקרר.
6. להכנת הקציפות - מקציפים מיכל שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג וניל.
7. מקציפים מיכל שמנת מתוקה עם אינסטנט פודינג שוקולד.
8. שופכים מעל תחתית הקוקוס את קציפת השוקולד, מיישרים ומקררים כ-10-12 דקות, עד התייצבות הקרם.
9. מוציאים מהמקרר ושופכים מעל את קציפת הווניל.
10. ניתן לעטר בנשיקות מרנג, קוקוס קלוי או כל קישוט אחר שאוהבים.
11. לפני ההגשה - מקררים את העוגה עד התייצבות ומאחסנים במקרר.

50 דקות

10 servings 10