

עוגת דבש-גזר בציפוי קרם
גבינה



רכיבים

- ביצה גודל L
- גרם דבש
- גרם סוכר חום דמררה
- גרם שמן קנולה
- גרם גזר
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית סודה לשתייה
- כפית קינמון טחון
- 1/4 4/1 כפית מלח
- גרם פיסטוק או אגוזים קצוצים גס
- גרם חמאה
- גרם אבקת סוכר
- גרם גבינת שמנת בטמפרטורת החדר

הכנה

1. מקציפים ביצים דבש וסוכר לקצף בהיר, מאטים את המיקסר ומוסיפים שמן לאט, לאט.
2. מנפים את החומרים היבשים (קמח, תבלינים וסודה).
3. מוסיפים גזר ואגוזים. מערבבים הכל ומעבירים לתבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ.
4. אופים בחום של 170 מעלות כ- 40 דקות או עד שקיסם יוצא יבש מצננים.
5. להכנת הקרם- מקציפים חמאה ואבקת סוכר 4-5 דקות. מוסיפים את גבינת השמנת וממשיכים עוד מספר דקות עד לקבלת קרם אוורירי ואחיד.
6. מורחים על פני העוגה ומיישרים. שומרים את העוגה במקרר.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕