

## עוגת שכבות לפסח בקלות



### רכיבים

- חבילה תערובת לעוגה כשר לפסח-ללא גלוטן אסם
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה (100 מ"ל)
- כוס חלב
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל כשר לפסח
- 1/2 2/1 סלסילה תות שדה
- גרם פיסטוק טבעי קצוץ
- כפות ריבת תות בטעם פירות יער

### הכנה

1. לגרסה פרווה - ניתן להמיר את החלב בחלב צמחי ואת השמנת המתוקה בשמנת מתוקה צמחית.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
3. מקציפים 3 ביצים בשלמותן עד לקבלת קציפה תפוחה.
4. תוך כדי הקצפה מזלפים פנימה 1/2 כוס שמן. מוסיפים את התערובת לעוגה לבלילה ומקפלים בעזרת לקקן בתנועות קיפול.
5. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה, יוצקים ומשטחים את התערובת. מכניסים לתנור ואופים במשך 10 דקות.
6. מצננים היטב ולאחר מכן חותכים את העוגה ל-3 או 4 שכבות.
7. שמים בקערת הקצפה את החלב, שמנת מתוקה והפודינג, ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה. מעבירים את הקצפת לשקית זילוף.
8. שמים שכבה ראשונה של בצק, מזלפים קצפת ובונים את העוגה. מקשטים בתותים, פיסטוקים וריבה. אפשר לפזר את התוספות גם בתוך השכבות.

30 דקות

6 6