

## עוגת תפוזים בחושה עם מרנג וניל



### רכיבים

- כוס סוכר לבן
- ביצה בגודל L
- כוס שמן קנולה
- $3/4$   $4/3$  כוס מיץ תפוזים
- כפית תמצית וניל
- כוסות קמח
- $1/2$   $2/1$  חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל (40 גרם)
- שקית אבקת אפיייה (2 כפיות)
- $1/4$   $4/1$  כפית מלח
- חלבון ביצה בגודל L (למרנג)
- $3/4$   $4/3$  כוס סוכר לבן (למרנג)
- קורט מלח (למרנג)
- $1/2$   $2/1$  חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל (40 גרם, למרנג)
- גרם שוקולד מריר (לשוקולד)
- כפית קקאו (לשוקולד)
- כפות מים (לשוקולד)

### הכנה

1. העוגה מתאימה לתבנית עגולה בקוטר 24-26 ס"מ מרופדת בנייר אפיייה.
2. מחממים תנור ל-170 מעלות על מצב טורבו.
3. להכנת העוגה: מניחים את הביצים והסוכר בקערת המיקסר ומקציפים במהירות גבוהה כ-3-4 דקות, עד שמתקבלת תערובת תפוחה ובהירה. מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן, מיץ תפוזים ותמצית וניל. מקציפים לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הקמח, אינסטנט פודינג וניל, אבקת אפיייה ומלח. מערבבים לתערובת אחידה ולא מעבר. יוצקים לתבנית.
4. להכנת המרנג: מניחים את החלבונים, הסוכר והמלח בקערת המיקסר ומקציפים במהירות בינונית-גבוהה כ-10 דקות, עד שמתקבל קצף לבן, מבריק ויציב. מוסיפים אינסטנט פודינג וניל ומקציפים עוד 1-2 דקות.
5. מניחים מעל תערובת העוגה תלוליות של המרנג ועם כף משטחים מעט ובעדינות. מכניסים לתנור ואופים כ-45 דקות עד שהמרנג מזהיב (לאפיייה בתבנית מלבנית נמוכה זמן האפיייה כ-30-35 דקות).
6. לשוקולד: מניחים בצלוחית את השוקולד, הקקאו והמים. ממיסים במיקרוגל כדקה ומערבבים. בעזרת כפית מזלפים את השוקולד על העוגה.

60 דקות

6 6