בישולים

עוגת פחזנית (קרפטקה)
במילוי קרם מסקרפונה ודבש

רכיבים

- מיליליטר מים (1/2 כוס)
- מיליליטר חלב (1/2 כוס)
- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן (1/2 1 כפות)
- 1/2 1/2 כפית מלח
- גרם קמח (1 כוס)
- 1/2 1/2 כפית אבקת אפייה
- ביצים L
- גרם גבינת מסקרפונה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל (80 גרם)
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה (2 מיכלים)
- כפית תמצית וניל (או מחית וניל)
- מיליליטר חלב (1 כוס)
- כפות דבש

הכנה

1. ציוד נדרש: 2 תבניות עגולות בקוטר 24 ס"מ מרופדות בנייר אפייה.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות במצב טורבו.
3. בסיר בינוני-קטן מבשלים מים, חלב, חמאה, סוכר ומלח, עד שהחמאה נמסה והתערובת מגיעה לרתיחה חזקה.
4. מוסיפים את הקמח ואת אבקת האפייה בבת אחת ומערבבים לבצק אחיד שנפרד מדפנות הסיר. מבשלים על להבה בינונית לעוד 2 דקות תוך כדי ערבוב מתמיד.
5. מעבירים את הבצק החם למיקסר עם וו גיטרה, ומערבבים במהירות נמוכה 5-4 דקות עד שהבצק מתקרר (הקערה לא חמה למגע).
6. כשהמיקסר עובד במהירות נמוכה, מוסיפים לתוכו ביצה אחת בכל פעם ומערבלים עד שהביצה נטמעת לגמרי.
7. מחלקים את הבלילה באופן שווה בין 2 התבניות ומשטחים. אופים במשך 20 עד 25 דקות עד שהבצק תפוח, שחום ונוצרות בו גבעות בולטות.
8. מכבים את התנור ומשאירים את התבניות בתוכו ל-5 דקות נוספות עם דלת מעט פתוחה, ולאחר מכן מוציאים לצינון מלא בטמפרטורת החדר.
9. עוברים להכנת הקרם רק לאחר שהבסיסים הצטננו לחלוטין: בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג וניל לקבלת קצף יציב. מוסיפים את המסקרפונה, הוניל והדבש ומקציפים במהירות בינונית רק עד לאיחוד.
10. מניחים בסיס עוגה אחד על צלחת הגשה. מעבירים את הקרם מעליו ומיישרים לשכבה אחידה. מניחים את הבסיס השני מעל הקרם.
11. מעבירים את העוגה למקרר ל-3 שעות לפחות להתייצבות. לפני ההגשה מפזרים מעל אבקת סוכר בנדיבות.
12. אחסון: ניתן לשמור את העוגה בקופסה אטומה במקרר עד 5 ימים

45 דקות

8 8