בחושה מלאת הפתעות

שנהב בנימין



<u>מצרכים:</u> לתבנית בקוטר 24/26

<u>לעוגה</u>

5 ביצים

3/4 כוס סוכר חום דמררה בהיר (או לבן)

חצי כוס קמח שקדים

חצי כוס קוקוס

חצי כוס + כף קמח תפוחי אדמה או קמח רב תכליתי

1/3 כוס מיץ תפוזים

1/3 כוס שמן זית

1 כף אבקת אפייה

1 מנת אספרסו ארוך מקפסולת בלאק השחורה של אספרסו קלאב

1 כף קינמון

1 כף סוכר חום כהה (לא חובה אבל מוסיף)

<u>לקראמבל שקדים קינמון</u>

3 כפות כוס קמח שקדים

2 כפות קמח תפוח אדמה (או רב תכליתי)

2 כפות מחוקות סוכר חום

2 כפות שמן זית או (40 גרם חמאה קרה)

חצי כפית קינמון

espresso club

אופן ההכנה:

1. מקציפים חלבונים וחלמונים יחד עם סוכר עד לקבלת קצף תפוח ואווירי
2. מוסיפים שמן זית ומיץ תפוזים ומקציפים דקה נוספת להטמעה
3. מוסיפים את היבשים: קמח שקדים, קוקוס, קמח תפוחי אדמה ואבקת אפייה ומקפלים היטב עד הטמעה
4. שופכים מחצית מהבלילה לתבנית ולמחצית השנייה מוסיפים כף קינמון, מנת אספרסו וכף סוכר חום כהה (אופציה)
5. מערבבים בקיפולים עד שהכל נטמע בבלילה, שופכים אותה לתבנית מעל הבלילה הקודמת ומשיישים בעזרת סכין (5 סיבובים)
6. מעבירים לתנור שחומם מראש על 170 מעלות מצב עליון תחתון
7. בזמן שהעוגה מתחילה להאפות מערבבים את כל מצרכי הקראמבל עם היד עד לקבלת תערובת פירורית .
8. לאחר שהעוגה נמצאת 9 דקות בתנור מפזרים מעליה בזריזות את הקראמבל וממשיכים באפייה (במידה ונפזר את הקראמבל לפני האפייה הוא ישקע)
9. ממשיכים לאפות למשך חצי שעה נוספת (סה"כ העוגה צריכה להיות בתנור 45-50 דקות)
10. נהנים מעוגה מעולה לפסח וסופר טעימה לצד הקפה

בתאבון!