עוגת קפה בחושה בציפוי לוטוס

שף קונדיטור שרה שבבו



מצרכים לבלילה:

5 ביצים M (או 4 L)

1½ כוסות סוכר חום כהה

כפית מחית וניל / תמצית וניל

250 גר' חמאה מומסת

1 שמנת חמוצה

1 אספרסו קצר מקפסולת מלאנג׳ של אספרסו קלאב (כחול כהה)

300 גר' קמח

1 אבקת אפייה

לסירופ:

2 אספרסו קצר מקפסולת מלאנג׳ של אספרסו קלאב (כחול כהה)

מעט ליקר קפה

לציפוי:

כוס ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים עם סוכר חום עד לקבלת תערובת תפוחה.

לאחר מכן, מוסיפים את תמצית הוניל, אספרסו, שמנת חמוצה וחמאה וממשיכים לערבב.

לבסוף, מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה וממשיכים לערבב עד לקבלת תערובת אחידה.

משמנים תבנית קולגהוף ומעבירים את התערובת לתבנית.

מכניסים לאפייה בתנור שחומם מראש ל180 מעלות 40 דקות.

*בודקים עם קיסם, כאשר יצא עם פירורים לחים, העוגה מוכנה.

לסירופ – בזמן שהעוגה בתנור מרתיחים את מרכיבי הסירופ ושופכים מעל העוגה בסיום האפייה.

לציפוי – לאחר שהעוגה הצטננה, מחממים מעט במיקרו את ממרח הלוטוס ומצפים את העוגה.

בתאבון!

טל' ראשי: 03-6476500 **פקס:** 03-6476600 **אימייל:** info@espresso-club.co.il **אתר:** espresso-club.co.il

אספרסו קלאב פשוט לשתות קפה.

*4994 חפשו אותנו