עוגת קפה שוקולד לבן מטורפת

הודיה גבריאל



מצרכים:

לעוגה-

130 גרם חמאה

110 גרם סוכר לבן=חצי כוס+כף שטוחה

2 ביצים

100 גרם חלב=חצי כוס

מנת אספרסו מקפסולת דליציוזו של אספרסו קלאב

180 גרם קמח=כוס+4 כפות

5 גרם אבקת אפייה=כפית

100 גרם מטבעות שוקולד לבן/חפיסת שוקולד לבן קצוצה גס

לקראמבל-

30 גרם סוכר חום דמררה=3 כפות

30 גרם חמאה

50 גרם קמח=שליש כוס

כפית מתכולת קפסולת סופרנו הצהובה של אספרסו קלאב

לזיגוג-

70 גרם אבקת סוכר=רבע כוס+כף

20 גרם חלב=2 כפות

espresso club

אופן ההכנה:

נתחיל בקראמבל-

בקערה נניח סוכר, קמח וחמאה ונערבב ידנית עד קבלת פירורים, נוסיף את מנת האספרסו, נערבב ונניח בצד.

נעבור לעוגה-

בקערה נניח חמאה רכה מאוד וסוכר ונערבב עד קבלת משחה אחידה.

נוסיף ביצים ונטרוף היטב

נוסיף חלב ונטרוף

נוסיף שוט אספרסו ונטרוף.

נוסיף קמח אבקת אפיה ונערבב.

ולבסוף נוסיף שוקולד לבן ונערבב עד איחוד.

ניקח תבנית ונשים חצי מבלילת העוגה בתבנית, מעל נפזר חצי מכמות הקראמבל.

נוסיף את החצי הנותר של העוגה ומעל נפזר שוב מהקראמבל.

נכניס לתנור שחומם מראש על 160 מעלות חום עליון תחתון למשך כ45-50 דק/עד שקיסם יוצא יבש.

נניח בצד לצינון מלא.

בינתיים נכין את הזיגוג-

בקערה נניח אברת סוכר וחלב ונערבב עד קבלת משחה אחידה.

נעביר לשקית זילוף ורק כשהעוגה הצטננה, נזלף מעל העוגה.

בתאבון!