עוגת שכבות מוקה

איילת בן סימון



<u>מצרכים:</u> מתאם לתבניות בקוטר- 26/28

<u>מצרכים לטורט:</u>

5 ביצים

1 כוס סוכר

1 1/4 כוסות קמח

2 כפות נס קפה

1/4 כוס שמן

<u>מצרכים לקרם:</u>

1 כוס אספרסו ארוך

2 שמנת מתוקה

2 כוסות חלב

2 אינסטנט פודינג וניל

2 כפות סוכר

<u>להרטבת שכבות הטורט:</u>

1 מנת אספרסו ארוך מקפסולת סופרנו הצהובה

1/2 כוס מים

1 כפית סוכר

<u>אופן ההכנה:</u>

מפרידים את הביצים ומקציפים את החלבונים עד שנוצרת קציפה במרקם של מוס יציב ולא נוזלי מדי ולאחר מכן מוסיפים אליו בהדרגה את החלמונים, נס קפה, קמח ולבסוף את השמן.

משמנים את התבנית היטב ומעבירים אליה את התערובת.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות, מצב עליון תחתון ומניחים את התבנית במסילה לפני האחרונה למשך 20 ד'ק (ניתן בתום הזמן לבדוק עם קיסם שהטורט אפוי).

בזמן שהטורט מתקרר עוברים להכנת הקרם:

שמים בקערה את כל מצרכי הקרם ומקציפים עד שנוצרת קציפה תפוחה, קרמית ורכה(שימו לב לא להקציף יותר מדי).

בעת שהטורט כבר לא חמה, חוצים אותה באמצע ומרטיבים כל חלק באספרסו שערבבנו עם המים והסוכר.

שלב הרכבת העוגה:

מניחים חצי מכמות הקרם על השכבה התחתונה שהרטבנו ומורחים מאופן אחיד את כל שטח העוגה ומניחים מעל הקרם את השכבה השניה של העוגה ומעליה שמים את שאר הקרם .

מכניסים למקרר ללילה לפחות ולאחר מכן ניתן לאכול ולהנות מעוגה עסיסית עם טעם של אספרסו פשוט ממכר!

בתאבון!