



Texas sheet Cake עוגת תבנית 'טקסס'

לא יודעת מאיפה השם, אבל זו אחת העוגות האמריקאיות הידועות ביותר בעולם. אולי יש בטקסס משפחות מרובות ילדים ומשם השם, או שפשוט מארחים שם הרבה, אין לי מושג :) אבל העוגה הזו מיועדת למשפחה מרובה מה שנקרא... עוגה ענקית, נמוכה, שוקולדית, עסיסית (הודות לכמות הסוכר... אין מה לעשות, בעוגות בחושות כמות סוכר גבוהה תתן מרקם מפנק יותר, אבל אפשר להוריד קצת מהכמויות) וטעימה ממש שהופכת לממכרת בטירוף כששופכים עליה את הציפוי (הגלייז בשפה מקצועית) מיד כשהיא יוצאת מהתנור.

אני מכינה אותה בתבנית תנור והיא הכי משפחתית, טעימה ומחבקת שיש רק שהבעיה הכי גדולה שלה זה שהיא נגמרת מהר מדי (הבעיה הקטנה, אם שאלתן, אלו הקלוריות אבל זה כבר עניין אחר...)

ממליצה בחום!

שבת שלום!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-170, חום עליון תחתון ולא טורבו.
- בסיר מערבבים מים, שמן וקקאו עד לרתיחה קלה ומכבים. בקערה מערבבים את הקמח, הסוכר והמלח. שופכים את תערובת השוקולד החמה על היבשים ומערבבים. מוסיפים חלב, ביצים, וניל וסודה לשתייה ומערבבים רק עד לאיחוד ולא יותר. יוצקים לתבנית 40*30 מרופדת בנייר אפייה.
- אופים 18-22 דקות בלבד!! עד שקיסם יוצא עם פירורים לחים ולא יבשים!
- בנתיים מכינים את הציפוי: מערבבים בסיר את החלב, השמן והקקאו עד לרתיחה. מורידים מהאש ומוסיפים את אבקת הסוכר, הוניל והמלח ומערבבים לציפוי מבריק, סמיך אבל נשפך. מערבבים פנימה את שברי הפקאנים. שופכים את הציפוי מיד כשהעוגה יוצאת מהתנור והיא עדין חמה! ומיישרים בעדינות.

תבנית תנור 40*30

1. רבע כוסות מים	1. כוס שמן
5. כפות קקאו	2.5. כוסות קמח
2. כוסות סוכר	3/4. כפית מלח
3/4. כוס חלב סויה/שקדים או מים	3. ביצים
1. רבע כפיות סודה לשתייה	1.5. כפיות תמצית וניל
1.5. כפיות תמצית וניל	

לציפוי:

חצי כוס חלב צמחי/מים	3/4. כוס שמן
5. כפות קקאו	3.5. כוסות אבקת סוכר
1.5. כפיות תמצית וניל	קורט מלח
1. כוס פקאנים קלויים	קצוצים