



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגת יום הולדת פונפטי!

קיבלתי הרבה בקשות לעוגות יום הולדת שונות מעוגת השוקולד הרגילה והשיגריתית: אז הנה הפייבוריט! כי מה יותר טוב משוקולד לבן וסוכריות צבעוניות (פונפטי Funfetti באנגלית ותודו שזה נשמע טוב...) שיוצרות חגיגה לעיניים והמון שמחה בלבבות הקטנים? זוהי עוגת בלונדיס (האחות הבלונדינית של הבראונז) שמוסיפים לה שוקולד צ'יפס לבן (שמנה לב לקנות מותג איכותי וללא טעם לוואי...) וסוכריות צבעוניות (שוב, טעמנה לפני, כי יש כאלו ששכחו לשים שם גם טעם ולא רק צבע...)) והיא נראית הכי יום הולדתית שיכול להיות!! ספציפית אפיתי אותה בגירסה החלבית עם פרוסטינג חלבי מעל אך אפשר גם להפוך אותה לפרווה ולזלף ריץ' מוקצף עם פודינג וניל או פשוט קצפת רגילה. אה, ועוד משהו אחרון, אפשר להכפיל כמויות ולשטח על תבנית ריבועית 33*22 ולחתוך לריבועים. בהצלחה ויום הולדת שמח!!

הוראות הכנה:

- מצננים לחלוטין.
- **לפרוסטינג:**
- מקציפים את החמאה, תמצית הוניל והמלח במהירות בינונית-גבוהה למשך דקה עד למרקם אוורירי.
- מורידים את מהירות המיקסר ומוסיפים את אבקת הסוכר. ממשיכים להקציף על מהירות נמוכה ותוך כדי מורידים את מה שנדבק לדפנות המיקסר.
- מוסיפים כף חלב בכל פעם (הכמות תלויה במרקם הרצוי) ומקציפים במהירות גבוהה כ-2 עד 3 דקות עד למרקם נוח לזילוף.
- אם הפרוסטינג דליל מדי- מוסיפים אבקת סוכר ואם הוא עבה מדי- מוסיפים טיפה חלב עד למרקם הרצוי.
- מעבירים לשק זילוף עם צנטר כוכב ומזלפים.
- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- בקערה גדולה מערבבים את החמאה או השמן עם הסוכר החום והלבן לאיחוד מלא.
- מוסיפים ביצה ותמצית וניל וכשהם מעורבבים, גם את המלח ואבקת האפייה.
- מוסיפים את הקורנפלור והקמח ומערבבים לאיחוד ומיד מוסיפים את השוקולד צ'יפס והסוכריות הצבעוניות.
- מערבבים לאיחוד מלא.
- משמנים טיפה את התבנית ומשטחים מעליו את התערובת לשכבה אחידה.
- מפזרים מעל עוד קצת שוקולד צ'יפס לקישוט.
- אופים 16-18 דקות או עד שהקצוות מזהיבים והאמצע עדין לא מוכן עד הסוף- מה שיתן מרקם נימוח יותר.

תכנית פאי בקוטר 24

- 100 גרם חמאה מומסת או שליש כוס שמן
- חצי כוס סוכר חום
- חצי כוס סוכר לבן
- 1 ביצה L
- 2 כפיות תמצית וניל
- חצי כפית אבקת אפייה
- 1 כפית מלח
- 1 כף קורנפלור
- 1 רבע כוסות קמח
- חצי כוס שוקולד צ'יפס לבן ועוד קצת לפיזור
- רבע כוס סוכריות צבעוניות

לציטור:

- חצי כוס חמאה
- 2 כפיות תמצית וניל
- קמצוץ מלח
- 2.5 כוסות אבקת סוכר
- 2-3 כפות חלב