



עוגת תבנית שיש- בדיוק כמו בחנויות!!

החגים ממש ממש בפתח ואני שוב מתחילה עם עוגות תבנית לאירוח וקידושים. העוגות הכי שוות בהכי פחות זמן ומאמץ. מדי שבוע נכסה אתכן כאן במנות אחרונות ובעוגות תבנית מושלמות. העוגה השבוע מזכירה את עוגות השיש המפורסמות בטעם ובמראה אבל מניסיון, היא נחטפת. כשאני מביאה מגש עוגות לקידוש היא הראשונה להיגמר. קחנה בחשבון את כמות הביצים האדירה שהיא דורשת אבל מעבר לזה היא קלה וכיפית ומחייבת ניסיון הכנה וטעימה. אין לנו זמן---- מתחילים. שבת (אחרונה) שלום!!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מקציפים את החלבונים עד שנוצר קצף. מוסיפים סוכר וסוכר וניל ומקציפים לקצף חזק וציב. מוסיפים את החלמונים והשמן.
- מוסיפים את הקמח עם אבקת האפייה (מומלץ לערבב את הקמח עם אבקת האפייה רגע לפני שמוסיפים אותו). מוסיפים בזרם דק את מיץ התפוזים. שופכים 3/4 מהעיסה לתבנית תנור. למה שנשאר בקערה מוסיפים קקאו ושופכים מעל התערובת הלבנה. עם מזלג יוצרים צורת שיש. אופים למשך שעה או עד ליציבות.

12 ביצים מופרדות

3 כוסות סוכר

1 כף סוכר וניל

3.5 כוסות קמח

4 כפיות אבקת אפייה

1 כוס שמן

1 כוס מיץ תפוזים או חצי כוס מיץ

לימון עם חצי כוס מים

2 כפות קקאו