



חגישה: חוי הימלאן

עוגת וניל לפסח

תעצרו הכל ותפסיקו לחפש כי זה המתכון לעוגה הכי שווה לפסח! כן כן, אפילו המתנגדים הגדולים של 'עוגות פסח' טענו שהיא עברה את המבחן ל-'טועמת כמו חמץ' (לעולם לא אבין את הכוונה של זה- הרי זה מה שטעים!! הטעם של פסח!!) אבל אם גם לכם יש כאלה מסביבכם או שאתם סתם כך רוצות עוגת וניל טובה, פשוטה, ללא הפרדות והקצפות, ערבוב בקערה אחת וזהו לתנור- הנה אני כאן בשבילכן :) אני מכינה אותה כל שנה ולא משנה כמה אני מכינה היא נגמרת אני גם מגוונת והופכת אותה לעוגת שיש, לעוגת קינמון ולעוגת וניל אוכמניות אם יש, אבל גם כעוגת וניל פשוטה היא מושלמת ואם מוסיפים לה גלייז אז בכלל זה 'עונג שבת וחג' :) אז זהו, קדימה לעבודה ושיהיה לכולנו פסח כשר ושמח!!

אופן ההכנה:

לעוגת שיש:

- שופכים 2/3 מהעיסה לתבנית ובשליש האחרון מוסיפים 2 כפות קקאו ומערבבים. שופכים מעל תערובת הווייל ויוצרים צורת שיש.
- מערבבים בקערה את כל החומרים חוץ מקמח השקדים וקמח תפוחי האדמה לתערובת אחידה. מוסיפים את הקמחים ומערבבים לאיחוד. מוסיפים את התוספות שרצים. מכניסים לתנור ואופים עד להזהבה או עד שקיסם שננעץ יוצא יבש.

2 אינצ'ים קייק

- 6 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- חצי כוס שמן
- 1 חבילה פודינג וניל
- 2 כפיות אבקת אפיה
- 2 כפיות תמצית וניל
- קורט מלח
- 2 כוסות קמח שקדים
- 1 כוס קמח תפוחי אדמה

תוספות:

- שוקולד צ'יפס
- קינמון
- אוכמניות
- לגלייז ווניל:
- 2 כוסות אבקת סוכר
- 2 כפות חלב צמחי או מים
- חצי כפית תמצית ווניל