

עוגת וניל הפתעה

מאת: חוי הימלמן

העוגה הזו רק נראית כמו עוגת ווניל תמימה וחמודה, אבל ברגע שפורסים את הפרוסה הראשונה שכבת השוקולד מתגלית במלוא הדרה ותפארתה. אין ספק שזו ה-עוגה של שבת ואירוח! טעימה, קלה, משודרגת יותר מעוגת הווייל והשוקולד הרגילות ושבתית כל כך!

אפשר בהחלט לוותר על ציפוי השוקולד- הוא רק אקסטרה פינוק לשבת :) אבל על מיץ התפוזים לא כל כך כדאי לוותר- הוא משדרג בהחלט את הטעם. אה ועוד דבר קטן, אפשר להפחית מכמות הסוכר הדבר תלוי בטעם שלכם...

בהצלחה ושבת שלום!



איך?

מחממים תנור ל-180 מעלות.

בקערה גדולה מערבבים את החומרים הרטובים עד שהתערובת חלקה. מוסיפים את החומרים היבשים ומערבבים עד שהתערובת מתאחדת.

בקערה בינונית, מערבבים את כל חומרי מרכז השוקולד.

שופכים כמעט את כל תערובת הווייל לתבנית עוגה טבעתית, מניחים את מילוי השוקולד בעזרת כף במרכז העוגה ושומרים מרחק מהקצוות בשביל המראה הוויילי השלם מבחוץ. דופקים את התבנית מעט על השיש על מנת להוציא בועות אוויר.

אופים כ-50 עד 70 דקות או עד שקיסם שנועץ יוצא יבש.

מקררים ומחלצים מהתבנית.

בקערה קטנה מערבבים את חומרי הגלייז ושופכים מעל העוגה.

מה?

תבנית עוגה טבעתית או 2-3 אינגליש קייק

לעוגת הווייל-

1 ורבע כוסות שמן

1 כוס מיץ תפוזים או חלב צמחי

3 ביצים גדולות פלוס חלמון

1 כף תמצית וניל

3 כוסות קמח

1 3/4 כוסות סוכר

1 כף סודה לשתייה

חצי כפית מלח

למרכז השוקולד:

3/4 כוס סוכר

2/3 כוס קקאו

שליש כוס שמן

3 כפות מים

1 כפית תמצית וניל

לגלייז השוקולד לציפוי-

1.5 כוסות אבקת סוכר

רבע כוס קקאו

1 כפית תמצית וניל

קמצוץ מלח

3-4 כפות חלב צמחי או מים.

